

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
"Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств"

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-10.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание

- основных видов технологических процессов в мясной отрасли в соответствии с регламентом; технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биотехнологической продукции при моделировании продуктов и пищевых производств;
- технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

Умение

- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции при моделировании продуктов и пищевых производств
- оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

Навык

- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции при моделировании продуктов и пищевых производств
- оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

Опыт деятельности

- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров процессов в мясной отрасли, свойств сырья и продукции при моделировании продуктов и пищевых производств
- оценивания технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1. «Современные требования к производству пищевой продукции». Раздел 2. «Специальные виды питания». Раздел 3. «Научные основы конструирования и моделирования новых видов пищевых продуктов». Раздел 4. «Моделирование и конструирование ингредиентного состава и технологического процесса новых видов продукции». Раздел 5. «Моделирование новых видов мясных продуктов». Раздел 6. «Технологическая и патентная документация на новые виды продуктов питания».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.