

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
"Проектирование комбинированных продуктов питания "

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:

- основные методы теоретических и экспериментальных исследований сырья и комбинированных продуктов питания и прогнозирования их качества;
- методы проектирования и моделирования состава комбинированных продуктов;
- научные и практические аспекты создания комбинированных продуктов питания.

Умение:

- проектировать состав комбинированных продуктов питания;
- анализировать методы управления качеством пищевых биосистем

Навык:

- оптимизации ассортимента; повышении качества продуктов питания

Опыт деятельности

- осуществлять оптимизацию ассортимента; повышение качества продуктов питания

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов», Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания», Раздел 3 «Мясные комбинированные продукты», Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты», Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты».

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: док. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.