

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции: способен использовать методы моделирования продуктов из сырья животного происхождения (ОПК-4.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

Умение: использовать методы моделирования продуктов из сырья животного происхождения.

Навык и (или) опыт деятельности: использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения; проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. Физиологические нормы пищевых продуктов, пищевых веществ, энергии и сбалансированное питание. Раздел 2. Теоретические и практические основы проектирования рецептур пищевых продуктов. Раздел 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Раздел 4. Методология компьютерного проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: доцент каф. пищевых технологий к. с.-х. наук, Шпак Т.И.