

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов производства
продукции питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-1 (УК-1.1), ОПК-2 (ОПК-2.1), ОПК-4 (ОПК-4.1, ОПК-4.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода; мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции; моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания; методов проектирования технологических процессов производства продукции питания.

Умение:

вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства; использовать методы моделирования продуктов; использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания; исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

Навык и (или) опыт деятельности:

осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывания стратегий действий; разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; проектирования технологических процессов производства продукции; проектирования технологических процессов производства продукции; использования методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины

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

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д-р.биол.наук, профессор, Алексеев А.Л.