

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы технологии моделирования функциональных продуктов питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: -
Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умение: моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

Навык: моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы учебной дисциплины

Разработка функциональных продуктов питания - основа здоровья нации. Создание новых видов технологической продуктов. Управление технологическими процессами. Использование новейших достижений научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания., контроль количественных и качественных показателей получаемой продукции

4. Образовательные технологии: зачёт.

5. Разработчик: канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.