

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Герасимова Т.Г.

Наименование дисциплины: Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом

Цель освоения дисциплины: приобретение необходимых теоретических и практических знания, позволяющих моделировать рецептурные композиции с заданными технологическими и медико-биологическими характеристиками с использованием инновационных технологических приемов производства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.2 Способен заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	<i>Знать:</i> проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций <i>Уметь:</i> заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций <i>Владеть:</i> исследованиями проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций

<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ОПК-4.1 Владеет методами моделирования продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы моделирования продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> владеть методами моделирования продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> методами моделирования продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ОПК-4.2 Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> современными методиками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>
<p>ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности</p>	<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p><i>Знать:</i> рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p> <p><i>Уметь:</i> разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки рецептов и технологиями производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Определение основных показателей социально- гигиенического мониторинга

Тема 2. Выбор обогащаемой основы пищевой композиции

Тема 3. Обоснование предпочтения в выборе пищевой добавки

Тема 4. Формирование базы данных проектируемого продукта по химическому, аминокислотному, жирно кислотному, витаминному, минеральному составу

Тема 5. Моделирование состава проектируемого продукта: разработка композиционного состава

Тема 6. Выработка опытных образцов.

Тема 7. Расчет пищевой ценности

Тема 8. Обоснование компонентного состава и технологии производства

Тема 9. Биологическое и технологическое обоснование

Тема 10. Выработка опытных образцов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 ЗЕТ