

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:09

Уникальный программный ключ:

5258223550ea7c7eb73776a1609b644b53d8986ab625389112884913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ»

| Компонент | Вариативная часть / Дисциплины по выбору |
|-------------------------|--|
| Индекс | Б1.В.ДВ.01.02 |
| Семестр | 7 |
| Форма контроля | Зачет |
| Трудоемкость, з.е./ час | 5/180 |
| Компетенции | ПК-8; ПК-14; ПК-20 |

Дисциплина «Основы законодательства в мясной отрасли» формирует у специалистов пищевой промышленности научно-методологические подходы при проектировании новых видов пищевых продуктов с учетом пищевой и биологической ценностей и функционально-технологических свойств используемого сырья, что позволяет получить продукцию высокого качества.

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний по научным основам технологии пищевых продуктов, отвечающие требованиям науки о питании человека, методологическим принципам процесса проектирования пищевых продуктов с учетом биологической ценности и функционально-технологических свойств нутриентов, входящих в состав разрабатываемых продуктов.

Данная дисциплина является основой при выполнении курсовых и дипломных научных работ.

В результате изучения данного курса студенты должны:

знать

- концептуальные подходы методологического компьютерного проектирования пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками;

- основные положения по созданию композиций по количественному и качественному соотношению компонентов (аминокислотный, жирнокислотный, микро- и макроэлементный и витаминный состав), медико-биологическим требованиям;

- основные функционально-технологические свойства основного сырья, белковых препаратов животного и растительного происхождения, структурообразователей и эмульгаторов;

- принципы разработки нормативной и технической документации на новые виды продукции.

владеть

- приемами компьютерного моделирования пищевых продуктов с учетом биологической ценности и качественных показателей готового продукта;

- знаниями по влиянию различных компонентов на функционально-технологические свойства готового продукта;

- навыками при составлении нормативной и технической документации на новые пищевые продукты.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ПК):

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8).

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14),

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).