

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль)

Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - приобретение знаний в области теоретических и методологических основ внедрения инновационных технологий при производстве продуктов питания животного происхождения

Задачи в процессе изучения дисциплины:

- углубление знаний об этапах разработки нового продукта молочной и мясной отрасли, ценообразования на новые продукты, этапов экспертизы инновационных проектов;

- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии мясных и молочных продуктов;

- углубление знаний по оптимизации технологических процессов, обеспечивающих получение мясных и молочных продуктов с заданными качественными характеристиками.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Пищевая инженерия и биотехнология» (Б1.В.ДВ.01.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы техники и технологии пищевых производств
	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: - Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли; - Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения; - Технологические схемы производства продуктов питания животного проис-

	хождения уметь: - Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения владеть: - Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	знать: современные инновационные пути развития отрасли уметь: применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции владеть: технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	знать: пути повышения конкурентоспособности продукции уметь: применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства владеть: технологическими схемами производства инновационных продуктов
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания жи-	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	знать: этапы постановки на производство нового вида продукции уметь: планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на произ-

	вотного происхождения		водстве владеть: навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений
--	-----------------------	--	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.