

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ **СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		ПРОЕКТИРОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ							
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	5 ЗЕ, 180 ч (из них 85 ч ауд. зан.)				
Форма аттестации					Зачет с оценкой				
Цели освоения дисциплины									
Целями освоения дисциплины являются освоение научных и практических принципов разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания с заданными качественными характеристиками и способами прогнозирования их качества									
Место дисциплины в структуре ООП									
Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Органическая химия», «Биохимия», «Методы анализа пищевых продуктов», а также предыдущих дисциплин профессионального цикла: «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Введение в технологию продуктов питания»									
Разделы дисциплины и виды занятий									
№	Наименование раздела дисциплины			ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем	СРС	Всего
1.	Основные функции продуктов питания			7	5	-	-	15	27
2.	Принципы составления рецептур комбинированных продуктов питания с заданными характеристиками			15	40	-	-	62	117
3.	Контроль качества пищевых биосистем			12	6	-	-	18	36
Формируемые компетенции									
- владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12); - имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-2); - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-9); - умеет работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-12)									
Образовательные результаты									
знания: методологических принципов разработки продуктов питания нового поколения с заданными характеристиками, методов управления качеством пищевых биосистем;									
умения: применять полученные знания об основных источниках и формах пищи, проблемах в области здорового питания, о способах и средствах получения аналогов пищевых продуктов, продуктов лечебно-профилактического и специального назначения;									
владение: методами расчета рецептур сбалансированных продуктов питания и их биологической, пищевой и энергетической ценности									
Интерактивные формы обучения									
Интерактивные лекции, сообщения с презентациями, дискуссии									
Ответственная кафедра									
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии									
Составитель									
к.х.н., доцент Петрова С.Н.									