

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.09.2020 14:25:36

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

# «ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ ВИДОВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.ОД.5
Семестр	7
Форма контроля	Зачет
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ПК-8; ПК-11; ПК-20

### Цели и задачи дисциплины

Дисциплина «Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов» 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.

#### ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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.