

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.10.2022 15:48:16  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbb127736a1609b644b77d8986ab62558910283903a1f51fae

# АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения дисциплины** - изучить основные этапы разработки и выведения на рынок новых видов пищевых продуктов.

### 1.2. Задачи:

- изучение характеристик и видов нового пищевого продукта;
- изучение этапов разработки нового пищевого продукта, ценообразования на новые продукты, этапов экспертизы инновационных проектов;
- провести оценку новых видов пищевых продуктов.

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

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

Основы разработки и внедрения новых видов пищевых продуктов входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений в дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.02.01) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Общая технология молочной отрасли Общая технология мясной отрасли Технология молока и пищевых продуктов Технология мяса и мясных продуктов Биологическая безопасность пищевых продуктов Технологическое оборудование отрасли
--	---

<p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ общие базовые сведения о технологии мясных и пищевых продуктов и о процессах, протекающих при их производстве;</li> <li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li> <li>➤ основные виды мясной и молочной продукции на российском и зарубежном рынке;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ организовывать и планировать исследования;</li> <li>➤ принимать решение по проблемам постановки опытов;</li> <li>➤ оценить качество существующей и разрабатываемой продукции;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин;</li> <li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</li> </ul>
---	--

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли, частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли.

## II. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК 2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности и производства и конкурентоспособности продукции	ПК 2.1 Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	<p><b>Знать:</b> основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>

			<p><b>Владеть:</b> методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>
		<p><b>ПК 2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</b></p>	<p><b>Знать:</b> основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов</p>
			<p><b>Уметь:</b> уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p>
			<p><b>Владеть:</b> методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.</p>