МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Технологии продуктов питания нового поколения

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**5 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 4		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**4(2.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96.35	96.35	96.35	96.35
Сам. работа	48	48	48	48
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	180	180	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Григорян Луиза Фергатовна кбн

инженер Жигалова Наталья Олеговна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Технологии продуктов питания нового поколения

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Дисциплина «Технологии продуктов питания нового поколения» является
дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к принятию оптимальных решений
при создании новых продуктов питания или совершенствованием существующих, с учетом
требований качества, надежности и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности
жизнедеятельности и экологической чистоты производства.
Задачи дисциплины:
-ознакомление с видами и формами пищи, теориями питания, видами молочных продуктов лечебно-профилактического, функционального и специализированного питания; способов и средств их получения;
-получение знаний о методологических принципах проектирования состава продуктов питания;
-получение знаний по принципам разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания;
-овладение методологией разработки и анализом информационных потоков и информационных моделей;
-овладение методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.2	Физическая и коллоидная химия
2.1.3	Экологическая безопасность предприятия
2.1.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
2.1.5	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
2.1.6	Информационные технологии в профессиональной деятельности
2.1.7	Органическая химия
2.1.8	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.9	Неорганическая химия
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Общая технология молочной отрасли
2.2.2	Органолептический анализ молока и молочных продуктов
2.2.3	Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов
2.2.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.5	Специальная микробиология
2.2.6	Физико-механические свойства пищевых сред
2.2.7	Физико-химические и биохимические свойства молока и молочных продуктов
2.2.8	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.9	Производственная практика: Технологическая практика
2.2.10	Технико-химический контроль и управление качеством
2.2.11	Технология молока и молочных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: студент знает методы самостоятельного поиска информации
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: студент умеет приобретать самостоятельно новые знания

УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: студент владеет навыками использования современных образовательных и информационных технологий
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: студент знает принципы построения технологических схем производства молочных продуктов
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: студент умеет использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: студент владеет способами оптимизации технологии
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: студент знает процессы, протекающие при производстве и хранении продуктов
ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: студент умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: студент владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности