

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.6.2 Технология комбинированных продуктов питания на основе растительного сырья

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология комбинированных продуктов питания на основе растительного сырья» являются:

а) освоение комплексного подхода и научно обоснованной концепции в области проектирования комбинированных продуктов питания на основе растительного сырья

2. Содержание дисциплины «Технология комбинированных продуктов питания на основе растительного сырья»:

Методологические принципы разработки технологии сбалансированных комбинированных продуктов питания из растительного сырья с заданными качественными характеристиками.

Технологические особенности производства комбинированных продуктов питания на основе растительного сырья.

Проектирование и моделирование многокомпонентных рецептур комбинированных продуктов питания.

Программное обеспечение для автоматизированного проектирования комбинированных продуктов питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) методологические принципы разработки сбалансированных комбинированных продуктов питания из растительного сырья с заданными качественными характеристиками.

2) Уметь:

а) прогнозировать качество комбинированных продуктов питания из растительного сырья;

б) конструировать продукты питания из растительного сырья с использованием математических методов.

3) Владеть:

а) методами и способами оценки качества комбинированных продуктов питания из растительного сырья;

б) компьютерными методами проектирования и моделирование рецептур комбинированных продуктов питания на основе растительного сырья.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.