

АННОТАЦИЯ

Курс «Проектирование и реализация новых технологий и продуктов специализированного назначения» входит в блок Б1.В.ОД.2.3 и относится к ее вариативной части направления подготовки магистерской программы 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технология специализированных продуктов питания», «Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения использования продовольственного сырья в производстве продуктов питания. В программу курса входит изучение вопросов, связанных с совершенствованием технологии подготовки, переработки пищевого сырья, проектирования продуктов питания специализированного назначения, сохранения природных качеств пищевого продукта; улучшения органолептических свойств пищевых продуктов специализированного назначения и увеличения их стабильности при хранении.

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических и практических знаний в области основных принципиальных подходов к процессам переработки сырья, технологий производства продуктов функционального назначения, требований к качеству готовой продукции в области производства пищевых продуктов специализированного назначения.

Задачи дисциплины:

Студент должен усвоить режимы обработки сырья и полуфабрикатов при производстве отдельных пищевых продуктов, сформировать навыки в

проектировании технологий пищевой продукции специализированного назначения.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование и реализация новых технологий и продуктов специализированного назначения» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 способность ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания	Знает	теоретические аспекты основных направлений технического прогресса агропромышленного комплекса; как создаются новые продукты питания
	Умеет	проектировать новые продукты питания в соответствии с основными направлениями технического прогресса агропромышленного комплекса
	Владеет	навыком проектирования новых продуктов питания в соответствии с основными направлениями технического прогресса агропромышленного комплекса
ПК-13 способность организовывать работу по созданию высокотехнологичных процессов производства новых конкурентоспособных продуктов и предлагать их к освоению производителям	Знает	как организовать работу по созданию высокотехнологичных процессов производства для проектирования новых конкурентоспособных продуктов и как предложить их к освоению производителям
	Умеет	критически анализировать работу по созданию высокотехнологичных процессов производства для проектирования новых конкурентоспособных продуктов и продвижения их до производителей
	Владеет	навыком организации работы по созданию высокотехнологичных процессов производства для проектирования новых конкурентоспособных продуктов и продвижения их до производителей

ПК-16 готовность к использованию организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Знает	организационно-правовых основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Умеет	работать с правовой документацией для организации высокотехнологичного производства
	Владеет	навыками работы с правовой документацией для организации высокотехнологичного производства
ПК-19 способность формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок	Знает	методологию проведения научного эксперимента в области проектирования новых технологий и продуктов функционального назначения
	Умеет	подготавливать результаты научных экспериментов в области проектирования новых технологий и продуктов функционального назначения и представлять их в научную среду
	Владеет	современными способами описания проводимых экспериментов в проектирования новых технологий и продуктов функционального назначения; навыками подготовки научной отчетной документации и внедрения результатов исследований и разработок
ПК-20 способность разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки	Знает	способы разработки системы новых технологических решений по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в условиях высокотехнологичных производств
	Умеет	разрабатывать новые технологические решения по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в условиях высокотехнологичных производств
	Владеет	навыками разработки новых технологических решений по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в условиях высокотехнологичных производств
ПК-25 готовность разрабатывать новые принципы функционирования технологических	Знает	новые принципы функционирования технологических систем и модели технологических процессов для проектирования новых продуктов функционального и специализированного назначения

систем и моделировать технологические процессы для создания новых продуктов заданного состава и свойств (в соответствии с ООП магистратуры)	Умеет	разрабатывать систему новых принципов функционирования технологических систем и модели технологических процессов для проектирования новых продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	навыками разработки системы новых принципов функционирования технологических систем и моделирования технологических процессов для проектирования новых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-26 готовность к разработке и экспертизе проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции (в соответствии с ООП магистратуры)	Знает	экспертизу проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции в области проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в условиях высокотехнологичных производств
	Умеет	анализировать этапы экспертизы проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции в области проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в условиях высокотехнологичных производств
	Владеет	навыками разработки экспертизы проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции в области проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в условиях высокотехнологичных производств

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование и реализация новых технологий и продуктов специализированного назначения» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: имитационная игра, метод Инсерт маркировки.