

## АННОТАЦИЯ

Курс «Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания» разработан для студентов второго курса обучающихся по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, магистерская программа «Технология пищевых продуктов специализированного назначения». Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (18 часа) и самостоятельная работа студентов (54 часа).

Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и относится к обязательным дисциплинам Б1.Б.1.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современные приоритеты и тенденции развития науки в сфере производства продуктов питания», «Технология специализированных продуктов питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания.

**Цель** дисциплины – получение знаний по основам, принципам и методам использования технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания, необходимых для профессионального решения вопросов производства, анализа, транспортировки и хранения готовой продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение основных параметров технологических процессов при производстве специализированных продуктов и методов их корректировки и оптимизации;

- изучение основных принципов и закономерностей функционирования технологических систем;

- изучение основ моделирования технологических процессов для создания новых продуктов заданного состава и свойств.

Для успешного изучения дисциплины «Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания» 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 студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	Знает	достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике
	Умеет	творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике,
	Владеет	высокой степенью профессиональной мобильности
ОК-5 способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	Знает	как генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности
	Умеет	генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности
	Владеет	способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности
ОК-8 способностью к абстрактному мышлению, анализу,	Знает	как пользоваться абстрактным мышлением для анализа, синтеза
	Умеет	абстрактно мыслить, анализировать, синтезировать

синтезу	Владеет	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту предприятия	Знает	основные требования к документообороту предприятия
	Умеет	устанавливать требования к документообороту предприятия
	Владеет	принципами и методами установки требования к документообороту предприятия
ПК-5 способностью корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения и методы их корректировки
	Умеет	применять методы корректировки параметров технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	принципами и методиками корректировки параметров технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

- Метод малых групп;
- Интеллект карты;
- Метод обучения в парах.