

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 22.06.2023 15:38:33

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbb123736a1609b644b77d8986ab625589102839031f51fae

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

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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>
		<p>ПК 2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</p>	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов</p>
			<p>Уметь: 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>Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.</p>