

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.06.2024 11:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Методы моделирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
Краткое содержание	Виды и формы пищи, теории питания, виды продуктов лечебно-профилактического, функционального и специализированного питания; способов и средств их получения; методологические принципы проектирования состава продуктов питания; принципы разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания; методология разработки и анализ информационных потоков и информационных моделей; методика 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.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Разрабатывает и применяет нормативно-техническую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности. Проектирует технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, выбором технологического оборудования. Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты. Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ; применяет знания современных методов исследований; Собирает, обрабатывает информацию с использованием современных информационных технологий и интерпретирует необходимые данные для формирования суждений по научным проблемам. Проводит патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения. Осуществляет методологию проектирования состава; методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами основные принципы рационального построения их рецептур, особенности технологии их получения, специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ; использует методики выявления качественных характеристик продуктов питания, систематизирует и анализирует собранную информацию, применяет на практике современные методы проектирования технологических процессов; выбирает оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, безопасности и экологической чистоты; использует современные программные и технические средства информационных технологий. Использует модели систем качества, разрабатывает новый ассортимент инновационных продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

Трудоемкость, з.е.	5
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Габдукаева, Л. З. Научно-практические аспекты использования биомодифицированных крахмалов в технологии мясных продуктов [Электронный ресурс] : монография / Л. З. Габдукаева, Е. В. Никитина, О. А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. – 140 с. – 978-5-7882-1806-9. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62500.html
Дополнительная литература	1. Татур, Ю. Г. Высшее образование: методология и опыт проектирования : [Учеб. пособие]. - М. : Логос, 2006. - 257 с. - Библиогр.: с. 174-179. - ISBN 5-98704-136-8