

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Компьютерное проектирование рецептур»
 на основе образовательной программы бакалавриата
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. **Цель дисциплины:** приобретение студентами знаний для разработки рецептур новых молочных продуктов и совершенствования существующих рецептур.
2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-13	владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-25	готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

3. **Трудоемкость дисциплины** – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (12 ч)

Модуль 1. Эволюция концепций в области питания.
Модуль 2. Научные основы проектирования сбалансированных продуктов.
Модуль 3. Методология проектирования рецептур.
Модуль 4. Практические приемы проектирования рецептур молочных продуктов.

Практические занятия (24 ч)

Работа 1. Проектирование рецептур мороженого.
Работа 2. Проектирование рецептур питьевого молока.
Работа 3. Проектирование рецептур кисломолочных напитков.
Работа 6. Проектирование рецептур творога.
Работа 4. Проектирование рецептур в сыроделии.

Самостоятельная работа студентов (36 ч)

№ п/п	Перечень СРС
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Выполнение контрольной работы
3	Подготовка к зачету

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



О.Н.Мусина

А.А.Беушев