

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Исследования в области проектирования новых продуктов»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-3.3: Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии;
- ПК-4.1: Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- ПК-4.3: Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Исследования в области проектирования новых продуктов» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Основы проектирования и внедрения новых видов продуктов питания: понятие, виды и основные характеристики нового продукта. .**

**2. Этапы разработки нового продукта.** Основные стадии и этапы разработки и внедрения нового продукта.

**3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов питания.** Оценка и проверка инновационных проектов создания продуктов питания; экспертиза инновационных проектов.

**4. Основные стадии и этапы выведения на рынок новых видов продуктов питания. .**

**5. Перечень основных тенденций создания новых продуктов питания. .**

**6. Основные направления создания новых продуктов питания. .**

**7. Принципы разработки рецептур и технологий продуктов питания. .**

**8. Пробный маркетинг. Коммерческая реализация новых видов продуктов питания. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина