

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ОПК-2.1: Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания;
- ОПК-2.2: Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;
- ОПК-2.3: Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей;
- ОПК-4.1: Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Теоретические основы методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.. Научные основы проектирования сбалансированных продуктов. Понятие качества. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Адекватный уровень потребления нутриентов. Теоретические основы проектирования продуктов с заданными качественными характеристиками ..

2. Практические основы методологии проектирования продуктов питания на примере рецептур конкретных пищевых продуктов. Методология и алгоритм проектирования рецептур. Рассмотрение на примере сырного продукта с растительным наполнителем..

3. Возможности цифрового решения задач проектирования продуктов питания. Программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур.. Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Автоматизация процессов управления рецептурами..

4. Оценка экономической эффективности результатов проектирования продуктов питания. Разбор на конкретных кейсах оценки экономической эффективности проектирования пищевых продуктов..

Разработал:
главный научный сотрудник
кафедры ТПП

О.Н. Мусина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина