

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Учебная дисциплина М.1.Б.6 Научные основы конструирования пищевых продуктов

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**знать:** научные принципы проектирования рецептурного состава продуктов питания; процессы построения математических моделей рецептур продуктов питания; методы проектирования рецептур многокомпонентных пищевых продуктов;

**уметь:** применять на практике научные принципы конструирования продуктов питания; составлять математические модели рецептурных задач; использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

**обладать компетенциями:**

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания (ПК-15);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК 21).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Научные принципы сбалансированности продуктов питания.

Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания.

Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных Компонентов в пищевых продуктах.

Смысловой модуль 2. Пищевая комбинаторика в разработках новых видов и форм пищевых продуктов.

Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов.

Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания.

Смысловой модуль 3. Моделирование продуктов заданного состава и структуры, комплексная оценка их качества.

Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания.

Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема 7. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами.

Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептов продуктов питания.

Тема 9. Моделирование рецептов продуктов питания и их комплексная оценка качества.


Виды учебных занятий по дисциплине - лекции, лабораторные занятия.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Разработчик

Ветров В.Н., к.т.н., доц.

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)

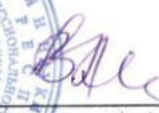


(подпись)

И.о. зав. кафедрой

Антонова В.А., д.э.н., доц.

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)



(подпись)