

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

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 – Зачет.

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

- ПК-1.1: Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-2.1: Способен планировать эксперименты для создания новых молочных продуктов;
- ПК-2.2: Анализирует результаты экспериментальных исследований, в том числе с применением математического моделирования;

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 молочных продуктов: понятие, виды и основные характеристики нового продукта. Современные подходы к проектированию рецептур молочных продуктов. Этапы проектирования многокомпонентных продуктов питания.

2. Этапы разработки нового продукта. Планирование эксперимента для создания нового продукта. Основные стадии и этапы разработки и внедрения продукта молочной отрасли.

3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли. Оценка и проверка инновационных проектов создания продуктов питания; экспертиза инновационных проектов; анализ результатов экспериментальных исследований новых молочных продуктов.

4. Основные стадии и этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции. .

5. Перечень основных тенденций создания новых молочных продуктов. .

6. Основные направления создания новых молочных продуктов. .

7. Принципы разработки рецептур и технологий продуктов питания. Особенности применения математического моделирования в пищевой промышленности; анализ существующих методов проектирования рецептур продуктов питания.

8. Пробный маркетинг. Коммерческая реализация новых видов продуктов питания. Определение позиции нового продукта на рынке молочных продуктов.

9. Основные направления в области производства новых видов молкосодержащих продуктов. .

10. Основные направления переработки вторичного молочного сырья и продуктов из них. .

11. Варианты замены основного молочного сырья при изготовлении молкосодержащих продуктов. .

12. Направления в производстве продуктов детского питания нового поколения. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина