

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**«КОМПЬЮТЕРНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОМПОЗИЦИЙ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**

по основной образовательной программе магистратуры
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1. Целью дисциплины** является приобретение студентами знаний для проектирования пищевых продуктов и композиций, отвечающих критериям желательности по составу и свойствам.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-21	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
-------	--

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

4. Содержание дисциплины:**Лабораторные работы (30 ч)**

Номер занятия	Содержание работы
1	Модуль 1. Компьютерное проектирование рецептур.
2	Модуль 1. Компьютерное проектирование рецептур. Таблица подстановки.
3	Модуль 2. Оптимизационные задачи. Принятие решений.
4	Модуль 2. Оптимизационные задачи. Подбор параметра.
5	Модуль 3. Компьютерное проектирование пищевых продуктов и композиций. Поиск решений.
6	Модуль 3. Компьютерное проектирование пищевых продуктов и композиций. Анализ отчетов.
7	Модуль 3. Компьютерное проектирование пищевых продуктов и композиций. Сценарии.

Практические занятия (15 ч)

Номер занятия	Содержание занятия
1	Модуль 1. Теории и концепции питания. Основные
2	Модуль 2. Методология проектирования пищевых продуктов и композиций функционального и специализированного назначения.
3	Модуль 3. Современные высокотехнологичные приемы проектирования продуктов питания.

Самостоятельная работа студентов (27 ч)

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



О.Н.Мусина

А.А.Беушев