

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Методология проектирования продуктов питания из растительного сырья»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-12: способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;
- ПК-14: способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;
- ПК-15: готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей;
- ПК-21: способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методология проектирования продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Методология процесса проектирования продуктов питания из растительного сырья. Цели и задачи дисциплины. Понятие о методологии и ее структуре. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания из растительного сырья, их биологическая эффективность. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания.

2. Создание качественно новых продуктов питания из растительного сырья. Инновации в производстве многокомпонентных продуктов питания из растительного сырья. Мировые тенденции в сфере производства продуктов питания из растительного сырья. Проблемы проектирование новых продуктов питания из растительного сырья.

3. Ингредиентный состав разрабатываемых пищевых продуктов питания из растительного сырья. Ингредиентный состав пищевых продуктов. Содержание основных нутриентов в растительном сырье. Применение пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания.

4. Качество продукции как целевая функция информационного обеспечения пищевых технологий. Квалиметрия - наука об изучении качества объекта. Комплексная оценка качества объекта.

5. Моделирование органолептической оценки качества продуктов с применением методов сравнительного анализа. Балльная оценка качества продуктов. Алгебраический подход к обработке оценок органолептических показателей качества продуктов. Нечеткие меры сходства образца и эталона .

6. Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами. Придание продуктам заданных качественных характеристик.

7. Интегрированные подходы к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов. Различные способы контроля растительного сырья. Основные законодательные и нормативные документы. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов. Принципы составления НТД.

8. Оценка соответствия качества проектируемого пищевого продукта. Экспертная оценка соответствия органолептических показателей. Оценка соответствия физико-химических и

микробиологических показателей. Определение интегрального и комплексного показателей проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



С.И. Конева

Проверил:

А.А. Беушев