

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ РЕЦЕПТУР
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»
по программе академической магистратуры

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Инновационные технологии переработки растительного сырья»

1. Цель дисциплины:

Развитие профессиональных компетенций, знакомство и освоение методологии моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов, методологии анализа и формализации описания рецептур.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13).

3. Трудоёмкость дисциплины: 4 з.е.(144 ч)

4. Содержание дисциплины:

- оценка качества продукции;
- балльная оценка качества продуктов;
- назначение и строение экспертных систем;
- постановка оптимизационной задачи по планированию оптимальных рецептур;
- экспериментальное исследование моделей рецептур и пищевых технологий;

5. Формы промежуточной аттестации: зачёт.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



С.Н.Брасалин

Проверил:



А.А. Беушев