

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы производства и контроля качества продуктов питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
- ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Научные основы производства и контроля качества продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Медико-биологические основы питания. Продукты питания – источники пищевых веществ. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль. Пищевая ценность, калорийность, биологическая полноценность. Требования к качеству..

2. Научные основы производства пищевых продуктов. Химические и физические принципы переработки сырья. .

3. Научные основы обогащения пищевых продуктов нутриентами. Термины, понятия, классификация. Принципы обогащения пищевых продуктов нутриентами. Подходы к практической реализации принципов обогащения пищевых продуктов. Современные витаминизированные концентраты для детей, подростков специального назначения. Порядок разработки рецептур блюд и технологии производства продуктов питания..

4. Научные основы разработки технология производства блюд для специальных видов питания. Научные подходы к разработке продуктов питания. Создание продуктов питания с заданными свойствами. Создание комбинированных продуктов питания. Пищевая комбинаторика. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов питания с заданными свойствами..

5. Использование нетрадиционных сырьевых источников в производстве продуктов питания. Ресурсосберегающая комплексная переработка продовольственного сырья. Приоритетные инновационные направления в сфере производств пищевых продуктов. Использование пищевых и биологически активных добавок в производстве продуктов питания..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.Ю. Филимонова

Ю.С. Лазуткина