

**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

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- ОПК-4: способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;
- ПК-12: способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;
- ПК-8: способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;

**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. Современная классификация пищевых продуктов из растительного сырья. Комбинированные пищевые продукты (ККП) и аналоги пищевых продуктов..** Цели и задачи дисциплины. Определение понятий проектирование продуктов питания из растительного сырья и методологии проектирования продуктов питания из растительного сырья. Современная классификация растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевая, биологическая и энергетическая ценность. Определение КПП, преимущества производства. Принципы пищевой комбинаторики..

**2. Социальные и производственные аспекты/проблемы проектирования новых продуктов питания из растительного сырья.** Факторы, определяющие необходимость изменения (модификации) смены ассортимента выпускаемой продукции и разработки новых продуктов питания. Конкуренция за потребительский рынок и покупательский спрос как ведущие факторы создания новых продуктов питания.

**3. Факторы, формирующие потребительскую ценность продуктов питания.** Классификация факторов, формирующих потребительскую ценность продуктов питания.

**4. Методология процесса проектирования продуктов питания из растительного сырья.** Современные подходы к проектированию продуктов питания из растительного сырья: системность, комплексность, безопасность.

**5. Ингредиентный состав разрабатываемых пищевых продуктов питания из растительного сырья.** Содержание основных нутриентов в растительном сырье. Применение пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания. Способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевой продукт. Выбор вида упаковки и упаковочных материалов..

**6. Проектирование пищевого продукта. Этапы проектирования пищевого продукта..** Стадии процесса разработки пищевого продукта (ПП), их описание. Понятия концепция ПП и техническое задание на разработку ПП (определение, характеристика, отличие). Основные этапы стадии «Разработка ПП и технологии его производства». Этапы внедрения ПП на предприятии. Формирование показателей качества и безопасности ПП в процессе разработки и внедрении его на производстве..

**7. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.** Критерии

оптимальности рецептурного состава. Примеры применения прикладных компьютерных программ в оптимизации рецептур многокомпонентных продуктов питания.

**8. Качество проектируемых продуктов питания из растительного сырья.** Способы прогнозирования качества новых продуктов питания из растительного сырья. Комплексная оценка качества объекта. Моделирование органолептической оценки качества продуктов с применением методов сравнительного анализа. Балльная оценка качества продуктов. Оценка соответствия физико-химических и микробиологических показателей нормативным документам. Определение интегрального и комплексного показателей проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина