

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с  
заданными свойствами и составом»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Технология молока и молочных продуктов

**Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

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

- ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 3.**

**1. Модуль 1. Теоретические основы методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.. .**

**2. Модуль 2. Практические основы методологии проектирования продуктов питания на примере рецептов молочных продуктов. .**

**3. Модуль 3. Возможности цифрового решения задач проектирования продуктов питания. Программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептов.. .**

Разработал:

главный научный сотрудник  
кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

О.Н. Мусина

Ю.С. Лазуткина