

**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  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

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

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-2.1: Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания;
- ОПК-2.2: Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;
- ОПК-2.3: Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей;
- ОПК-4.1: Описывает принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов;
- ОПК-4.3: Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Теоретические основы методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом..** Научные основы проектирования сбалансированных продуктов. Понятие качества. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Адекватный уровень потребления нутриентов. Теоретические основы проектирования продуктов с заданными качественными характеристиками ..

**2. Практические основы методологии проектирования продуктов питания на примере рецептур конкретных пищевых продуктов.** Методология и алгоритм проектирования рецептур. Рассмотрение на примере сырного продукта с растительным наполнителем..

**3. Возможности цифрового решения задач проектирования продуктов питания. Программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур..** Современное программное обеспечение для автоматизированного расчёта и оптимизации рецептур. Автоматизация процессов управления рецептурами..

**4. Оценка экономической эффективности результатов проектирования продуктов питания.** Разбор на конкретных кейсах оценки экономической эффективности проектирования пищевых продуктов..

Разработал:  
главный научный сотрудник  
кафедры ТПП

О.Н. Мусина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина