

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Пушкарев Н.Н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.Б.09 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом

Цель освоения дисциплины: приобретение необходимых теоретических и практических знания, позволяющих моделировать рецептурные композиции с заданными технологическими и медико-биологическими характеристиками с использованием инновационных технологических приемов производства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Этап 1 знать основные направления развития животноводства и переработки его продукции Этап 2 знать пути решения поставленных задач	Этап 1 уметь находить источники информации по изучаемому вопросу Этап 2 уметь обобщать и анализировать пути решения поставленных задач.	Этап 1 владеть навыками пользования информационными системами Этап 2 свободно пользоваться найденной информацией.
ПК-19 способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Этап 1: основы безопасности качества, разрабатываемых продуктов; Этап 2: правовое обеспечение безопасности продуктов	Этап 1: оценивать риск по безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; Этап 2: определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов;	Этап 1: принимать решения в вопросах безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; Этап 2: обеспечивать безопасность разрабатываемых новых технологий и продуктов.
ПК-21 способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	Этап 1: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; Этап 2: основные этапы разработки нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами.	Этап 1: собрать все необходимые данные для утверждения нового продукта и технологий с заданными составом и свойствами; Этап 2: оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями.	Этап 1: проектирование системы управления качеством продукции; Этап 2: разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания для разных групп населения.

Тема 1 Определение основных показателей социально-гигиенического мониторинга.

Тема 2 Выбор обогащаемой основы пищевой композиции.

Тема 3 Обоснование предпочтения в выборе пищевой добавки.

Тема 4 Формирование базы данных проектируемого продукта по химическому, аминокислотному, жирнокислотному, витаминному, минеральному составу.

Раздел 2 Разработка рецептуры продуктов питания, обогащенных добавками различного происхождения и ее математическое обоснование.

Тема 5 Моделирование состава проектируемого продукта: разработка композиционного состава.

Тема 6 Выработка опытных образцов.

Раздел 3 Проектирование молочносодержащих продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста.

Тема 7 Обоснование компонентного состава и технологии производства.

Тема 8 Расчет пищевой ценности.

Тема 9 Выработка опытных образцов

Раздел 4 Разработка рецептуры продуктов питания с заданными нутриентными показателями и качественными характеристиками методом моделирование состава проектируемого продукта.

Тема 10 Выработка опытных образцов.

Тема 11 Биологическое и технологическое обоснование.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.