

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.01.2021 11:35:41

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»

Цель преподавания дисциплины формирование у магистрантов основных научно-практических знаний в области основополагающих принципов проектирования и производства продуктов питания, в том числе, функционального назначения, удовлетворяющих потребности человека в пищевых веществах и энергии, с учетом сбалансированности состава и физиологических функций биологически активных веществ.

Задачи изучения дисциплины

- использовать современные программные и технические средства информационных технологий;
- применять алгоритм , направленный на физико-химические , коллоидные, технологические и иные изменения состава и структуры продукта с целью получения заданных показателей
- применять принципы комбинирования сырья растительного и животного происхождения
- конструировать функциональные продукты с заданными характеристиками в соответствии с принципами пищевой комбинаторики
- разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-3 - владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров;

ПК-9 - способность консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки качества, безопасности и конкурентоспособности товаров, правил упаковывания, маркирования, хранения, перевозки и реализации товаров.

Разделы дисциплины

Методологические принципы процесса проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Цели и задачи дисциплины.

Проектирование нового продукта

Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность.

Усвояемость пищевых продуктов.

Оценка продуктов питания.

Источники и формы пищи.

Продовольственное сырье.

Химический состав и пищевая ценность продуктов.

Источники пищи.

Формы пищи.

Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания.

Пути их оптимизации.

Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами.

Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.

Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности.

Продукты лечебно-профилактического и специального назначения.

Продукты лечебно-профилактического и специального назначения.

Способы и средства их получения.

Интегрированные подходы к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов.

Методы управления качеством пищевых биосистем