

Б1.В.ДВ.4.2 Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – фундаментальная подготовка магистрантов в области проектирования многокомпонентных рецептур и разработки технологии безопасных продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- получение знаний о методологических принципах проектирования многокомпонентных рецептур;
- овладение приемами моделирования потребительских характеристик продуктов питания, прогнозирования их качества и функционально-технологических свойств;
- применение полученных знаний и практических навыков для решения задачи обеспечения оптимального соотношения рецептурных ингредиентов при разработке новых видов продукции питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Коды компетенций | Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции) | Результаты обучения |
|------------------|---|---|
| ПК-17 | Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | Знать: основные современные научные подходы, приёмы, принципы и методы, используемые в научно-исследовательской деятельности. Методы статистической обработки информации. Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций. Владеть: персональным компьютером как средством управления информацией. Навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию. |
| ПК-21 | Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг | Знать: приёмы и способы обработки полученных данных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ Уметь: с помощью средств математического моделирования |

| | | |
|-------|---|---|
| | | получать, систематизировать, обрабатывать новые научные результаты, улучшать качество продукции и услуг Владеть: методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных в области технологии продуктов питания с помощью математических моделей |
| ДПК-1 | Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать её выработку в производственных условиях | Знать: основные нормативно - технические документы, регламентирующие ассортимент продукции питания и технологии приготовления Уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать её выработку в производственных условиях Владеть: навыками разработки новых рецептур и организацией их выработки в производственных условиях. |

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Методология проектирования рецептур пищевых продуктов

Раздел 2. Разработка рецептур и технологии продуктов питания

Раздел 3. Сертификация новых видов пищевых продуктов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 63(24) часов, из них: лекций -18(6) часов; лабораторных работ - 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа - 45(84) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт.