

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и
составом»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным
образовательным программам высшего образования**

Цель дисциплины «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» является приобретение необходимых теоретических и практических знания, позволяющих моделировать рецептурные композиции с заданными технологическими и медико-биологическими характеристиками с использованием инновационных технологических приемов производства.

Задачи дисциплины:

- развитие способности к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- приобретение способности разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

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

Вопросы:

1. Определение основных показателей социально-гигиенического мониторинга.
2. Выбор обогащаемой основы пищевой композиции.
3. Обоснование предпочтения в выборе пищевой добавки.
4. Формирование базы данных проектируемого продукта по химическому, аминокислотному, жирнокислотному, витаминному, минеральному составу.

Тема 2: Разработка рецептуры продуктов питания специального назначения

Вопросы:

1. Моделирование ингредиентного состава специализированного продукта.
2. Использование пищевых добавок для повышения пищевой и биологической ценности продукта.
3. Обоснование компонентного состава и технологии производства.

Тема 3: Технологии производства продуктов питания специального назначения

Вопросы:

1. Технология производства детских мясных продуктов.
2. Технология производства продуктов питания для людей, страдающих диабетом.
3. Технология производства диетических продуктов питания.

Объем дисциплины 2 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет.