

## **Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Проектирование комбинированных продуктов питания»**

**Целью** освоения адаптационной дисциплины «Проектирование комбинированных продуктов питания» является формирование комплекса знаний и практических навыков о методологических принципах разработки биологически безопасных, сбалансированных по нутриентному составу продуктов питания, отмеченных в концепции государственной политики в области здорового питания.

### **Задачи адаптационной дисциплины**

- освоение способов прогнозирования качества комбинированных продуктов питания;
- освоение компьютерного проектирования рецептур и математического моделирования технологических процессов;
- освоение методов оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- изучение аналогов пищевых продуктов;
- оценивание современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение продуктов лечебного и лечебно-профилактического назначения;
- освоение способов и средств получения новых конкурентоспособных комбинированных продуктов питания;
- изучение интегрированных подходов к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов;
- изучение методов управления качеством пищевых биосистем.

### **Содержание дисциплины**

Источники и формы пищи. Развитие государственной политики в области здорового питания

- 1 Основные источники и формы пищи в современном мире
- 2 Государственная программа РФ в области здорового питания
- 3 Основные документы, формирующие политику государства в области здорового питания

Принципы разработки безопасных и сбалансированных продуктов питания с заданными качественными характеристиками. Способы прогнозирования их качества.

- 1 Методологические принципы разработки биологически безопасных продуктов питания с заданными характеристиками
- 2 Методологические принципы разработки сбалансированных продуктов питания с заданными характеристиками
- 3 Способы прогнозирования качества разработанных продуктов питания
4. Разработка комбинированных пищевых продуктов и рационов для диетического питания

Новые пищевые продукты – основа инноваций. Основные факторы и критерии успешности продуктов на потребительском рынке

- 1 Факторы успешности продуктов на потребительском рынке
- 2 Критерии успешности продуктов на потребительском рынке
- 3 Исследование потребительского рынка
- 4 Факторы риска при разработке новых пищевых продуктов

Разработка инновационной стратегии. Формирование и исполнение инновационной стратегии. Планирование программы разработки продукта

- 1 Разработка инновационной стратегии
- 2 Формирование инновационной стратегии
- 3 Исполнение инновационной стратегии
- 4 Планирование программы разработки продукта.

Процесс разработки продуктов. Разработка продуктовой стратегии.

Коммерциализация продукта. Менеджмент качества реализуемого продукта

1. Разработка продуктовой стратегии
2. Коммерциализация продукта
3. Менеджмент качества реализуемого продукта

4. Разработка комбинированных продуктов и рационов для детского питания.

Информационная основа разработки продукта. Управление знаниями.

Формирование базы данных в ходе разработки продукта.

- 1 Информационная основа разработки продукта
- 2 Управление знаниями.
- 3 Формирование базы данных в ходе разработки продукта.

4. Разработка комбинированных пищевых продуктов и рационов питания для спортсменов.

5. Разработка комбинированных пищевых продуктов и рационов для геронтологического питания.

**Объем дисциплины – 2 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – зачет**