

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

Цель дисциплины: являются фундаментальная подготовка студентов в области методологии проектирования продуктов питания с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой, биологической ценности готовых продуктов, а также разработки новых видов продукции в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания

Задачи дисциплины:

- ознакомление с видами и формами пищи, теориями питания, видами продуктов лечебно-профилактического, функционального и специализированного питания; способов и средств их получения;
- получение знаний о методологических принципах проектирования состава продуктов питания;
- получение знаний по принципам разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания;
- овладение методологией разработки и анализом информационных потоков и информационных моделей;
- овладение методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества

Теоретические и практические основы проектирования рецептур пищевых продуктов

Методологические основы создания продуктов питания с заданными свойствами

Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований

Постановка оптимизационной задачи по планированию оптимальных рецептур

Алгоритм моделирования характеристик рецептурных смесей пищевых продуктов

Разработка матричной формы оптимальных рецептур

Оптимально-сбалансированные варианты рецептур продуктов с заданными свойствами и составом

Объем дисциплины 2 з.е.

Форма промежуточного контроля - зачет