

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

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.