

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства»

Целями освоения дисциплины «Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области моделирования пищевой продукции и проектирования технологических процессов производства продуктов питания.

Задачи дисциплины

– развить способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов

Содержание дисциплины

Тема №1: Методологические моделирования продуктов питания

Вопросы:

- 1.Формирование базы данных проектируемого продукта по химическому, аминокислотному, жирнокислотному, витаминному, минеральному составу.
- 2.Моделирование ингредиентного состава специализированного продукта.
- 3.Использование пищевых добавок для повышения пищевой и биологической ценности продукта.
- 4.Обоснование компонентного состава и технологии производства.

Тема №2: Проектирование технологических процессов пищевого производства

Вопросы:

1. Особенности технологии производства мясных продуктов для питания детей раннего возраста.
2. Технология производства продуктов питания функционального назначения.
3. Технология производства диетических продуктов питания.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен.