

## **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.**