

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Моделирование рецептур и технологий хлебобулочных изделий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Моделирование рецептур и технологий хлебобулочных изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Качество как целевая функция информационного обеспечения

пищевых технологий. Цели и задачи дисциплины. Качество как целевая функция информационного обеспечения пищевых технологий. Показатели, определяющие качество хлебобулочных изделий. Показатели товарного качества хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на качество готовых пищевых продуктов..

2. Анализ и моделирование пищевых технологий. Методы математического моделирования технологий. Стадии моделирования технологической системы..

3. Моделирование пищевых технологий в условиях

информационной неопределенности. Вербальное моделирование технологий. Операторное моделирование. Нечеткие методы моделирования технологий.

4. Моделирование перспектив развития пищевых

технологий. Метод прогнозирования технологий.

5. Анализ и формализация описания рецептур и пищевых технологий в условиях реального производства. Технология как сложная система управления. Системы технологических процессов производства. Оптимальное управление технологиями. Принцип квадрирования.

6. Проблемы в области создания качественно новых хлебобулочных изделий.. Инновации в производстве многокомпонентных продуктов питания. Проблемы проектирования рецептур хлебобулочных изделий..

7. Ингредиентный состав моделируемых хлебобулочных изделий.. Ингредиентный состав пищевых продуктов. Применение пищевых ингредиентов для производства многокомпонентных хлебобулочных изделий..

8. Моделирование рецептур хлебобулочных изделий и придание им заданных качественных характеристик. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов. Придание продуктам заданных качественных характеристик..

Разработал:
доцент

кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.И. Конева
Ю.С. Лазуткина