

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.01 Проектирование

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины «Проектирование»: решение студентами прикладной проблемы, предусматривающей интегрирование

1.2. Задачи:

- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
- разработка алгоритма рецептуры продуктов с заданными свойствами и составом;
- изучение методов математического моделирования рецептов продуктов питания.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-2 : Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1 : Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3 : Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Источники и формы пищи. Продовольственное сырье. Химический состав и пищевая ценность продуктов Краткое содержание: Источники пищи. Формы пищи. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Усвояемость пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания. Пути их оптимизации. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания. Уметь: рассчитывать биологическую и энергетическую ценности продуктов, пищевую ценность. Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта. /Пр/</p>	8	2	0
1.2	<p>Тема 1. Источники и формы пищи. Продовольственное сырье. Химический состав и пищевая ценность продуктов Краткое содержание: Источники пищи. Формы пищи. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Усвояемость пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания. Пути их оптимизации. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания. Знать: Основы проектирования. Источники пищи. Формы пищи. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Уметь: рассчитывать биологическую и энергетическую ценности продуктов, пищевую ценность. Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта. /Ср/</p>	8	14	0
1.3	<p>Тема 2. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом</p>	8	2	0

	<p>Краткое содержание: Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение при формировании качества готовых продуктов. Использование гидроколлоидов и эмульгаторов. Оценка аминокислотной сбалансированности продуктов питания. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищи продуктами микронутриентами. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы прогнозирования качества продуктов питания. Уметь: систематизировать подходы и принципы разработки оптимальных рецептур продуктов питания; исследовать свойства и состав сырья и продуктов общественного питания</p> <p>Владеть: -методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа /Пр/</p>			
1.4	<p>Тема 2. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом</p> <p>Краткое содержание: Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение при формировании качества готовых продуктов. Использование гидроколлоидов и эмульгаторов. Оценка аминокислотной сбалансированности продуктов питания. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищи продуктами микронутриентами. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы прогнозирования качества продуктов питания. Знать: основные принципы разработки оптимальных рецептур новых видов продуктов с заданными свойствами и составом</p> <p>Уметь: систематизировать подходы и принципы разработки оптимальных рецептур продуктов питания; исследовать свойства и состав сырья и продуктов общественного питания</p> <p>Владеть: -методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа /Ср/</p>	8	15	0
1.1	<p>Тема 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и</p> <p>Краткое содержание: Разработка рецептур продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов. Технология проектирования пищевых продуктов на основе медико-биологических требований и пищевой ценности. Уметь: выявлять влияние различных технологических факторов на физико-химические показатели и качество продуктов питания Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта /Пр/</p>	8	2	0
1.2	<p>Тема 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и</p> <p>Краткое содержание: Разработка рецептур продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов. Технология проектирования пищевых продуктов на основе медико-биологических требований и пищевой ценности. Знать: методы моделирования задач оптимизации рецептур; основные требования, предъявляемые к качеству продуктов нового поколения</p> <p>Уметь: выявлять влияние различных технологических факторов на физико-химические показатели и качество продуктов питания</p> <p>Владеть: - методами определения основных показателей, характеризующих пищевую ценность, функциональные свойства разрабатываемого продукта</p> <p>/Ср/</p>	8	20	0
1.3	<p>Тема 4. Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности</p> <p>Краткое содержание: Предпосылки компьютерного проектирования продуктов и рационов питания с задаваемой пищевой ценностью. Информационные технологии проектирования пищевых продуктов. Применение ЭВМ для проектирования многокомпонентных рецептур функциональных продуктов различного целевого назначения. Компьютерное проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом. Компьютерное моделирование</p>	8	2	0

	технологических процессов. Программное обеспечение для автоматизированного проектирования продуктов питания. Комбинированные пищевые продукты и аналоги пищевых продуктов. /Пр/			
1.4	Тема 4. Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности Краткое содержание: Предпосылки компьютерного проектирования продуктов и рационов питания с задаваемой пищевой ценностью. Информационные технологии проектирования пищевых продуктов. Применение ЭВМ для проектирования многокомпонентных рецептур функциональных продуктов различного целевого назначения. Компьютерное проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом. Компьютерное моделирование технологических процессов. Программное обеспечение для автоматизированного проектирования продуктов питания. Комбинированные пищевые продукты и аналоги пищевых продуктов. Знать: основные принципы разработки оптимальных рецептур новых видов продуктов с заданными свойствами и составом; методы моделирования задач оптимизации рецептур Уметь: предлагать математическое описание этих зависимостей, оценивать информативность результатов исследования Владеть: методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа; методами планирования исследований и эксперимента /Ср/	8	15	0
1.1	Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания /ЗаО/	8	0	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 8 семестр

Разработчик программы Ларионова Светлана Евгеньевна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

