

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гостев Андрей Валерьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 10.04.2024 18:29:55
Уникальный программный ключ:
18e8dbff1ca08fdb8db3daee6403c0120b507146

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Пищевые системы»

Цель преподавания дисциплины

Формирование у аспиранта углубленных профессиональных знаний и навыков практической и исследовательской работы в области технологии и моделирования пищевых систем, в т.ч. о современных технологиях, свойствах сырья растительного происхождения, физико-химических процессах, происходящих при их переработке, с целью контроля и управления качеством и создания новых видов продуктов.

Задачи изучения дисциплины

- овладение ключевыми понятиями в области техники и технологии пищевых систем;
- изучение теоретических положений и нормативно-законодательной базы в области технологии пищевых систем;
- освоение теоретических знаний о свойствах сырья растительного происхождения и механизмах трансформаций сырья и пищевых продуктов в процессе переработки;
- освоение теоретических знаний по основным технологическим процессам пищевых производств и методам их исследования;
- формирование у аспирантов представления о прижизненном формировании заданного состава, структуры и функционально-технологических характеристик сельскохозяйственного сырья, перспективах развития технологий обработки, хранения и переработки различного вида сырья, способах прогнозирования качества готовой продукции;
- выявить основные научные проблемы, решение которых направлено на использование ресурсосберегающих технологий, вторичных продуктов переработки, создания новых видов продуктов питания, в том числе функциональных, для пищевой промышленности, а также кормов для животноводства;
- изучение принципов и методов товароведения, стандартизации сырья и продуктов питания;
- приобретение умений анализировать экспериментальные данные с учетом теоретических положений в области технологии пищевых систем;
- найти приложение полученных знаний в конкретной научной работе аспиранта.

Разделы дисциплины

Роль питания для человека. Продовольственная безопасность России.

История развития науки, техники и технологии пищевых систем. Методология научных исследований в области пищевых систем. Основы пищевой химии.

Обоснование и регламентирование показателей безопасности пищевой продукции и технологических процессов.

Научные основы формирования устойчивых пищевых систем на различных этапах жизненного цикла. Формирование заданного состава, структуры и функционально-технологических характеристик пищевых масс из растительного сырья.

Основные технологические процессы пищевых производств и методы их исследования.

Аграрно-пищевая технология сахара из сахарной свеклы. Теоретические основы формирования заданного состава продуктов переработки сахарной свеклы.

Экспертиза продовольственных товаров и сырья и методы комплексной оценки их качества.

Стандартизация и управление качеством пищевой продукции.