

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Методология научных исследований в производстве продуктов питания из  
растительного сырья»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и  
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным  
образовательным программам высшего образования**

**Целью** освоения дисциплины «Методология научных исследований в производстве продуктов питания из растительного сырья» является приобретение знаний, необходимых для формирования у магистра научно – методологических подходов в решении профессиональных вопросов в области пищевых технологий; изучение инновационных принципов и методов производства пищевых продуктов, основанных на глубокой переработке растительного сырья; получение знаний по созданию новых видов продукции функционального и специализированного назначения из традиционных и нетрадиционных сырьевых ресурсов; овладение способами максимально возможного сохранения биологически активных веществ в процессе получения и хранения; изучение путей сохранения потерь и отходов.

**Задачи**

- поиск рациональных путей решения при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;
- применение современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследований.

**Содержание дисциплины**

1. Научно-техническая политика в области здорового питания, взаимодействие элементов системы: экология, пища, человек.
2. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года.
3. Научные аспекты использования нового сырья и инновационных ингредиентов в производстве продуктов питания.
4. Новые направления в производстве продуктов питания.
5. Инновации в области пищевых технологий.
6. Биологически активные добавки.
7. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами - надежный путь оптимизации их потребления.

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля экзамен