

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Реологические свойства пищевых систем»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» разработана для студентов первого курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е.; 108 часов. Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения (Б1.Б.02.03).

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование у обучающихся понимания значимости знания реологических свойств пищевых систем, заключающегося в том, что с применением в качестве контролирующих показателей структурно-механических свойств продуктов и инструментальных (объективных) методов, а также приборов оперативного контроля, становится возможным обеспечить контроль, регулирование и управление качеством сырья и готовой продукции.

Целью изучения дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» является изучение основ реологии пищевых материалов, формирование у магистров знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

Задачи:

1. приобретение теоретических знаний в области реологических свойств пищевых систем, как составной части науки физико-химической механики дисперсных систем;
2. приобретение знаний в области структурообразования пищевых систем, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов;
3. освоение комплекса знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых систем.
4. овладение реологическими методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Для успешного изучения дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает	как оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет	оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет	методиками оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ОК-8 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знает	модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет	создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет	способностью создавать модели, улучшающие качество продукции и услуг

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.