Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Биотехнологии»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной и
международной деятельности
_____ / А.А. Кирсанкин /
«____»_____ 20___ г.

Рабочая программа учебной дисциплины

КОНСТРУИРОВАНИЕ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Формы обучения: заочная

Курган 2026

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения»

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Направленность:

Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ (72 академических часа)
Семестр: 2 (заочная форма обучения)
Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Оценка сбалансированности продуктов питания. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества