

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы производства продуктов функционального и специализированного
назначения»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Тема 1. Инновационные технологии производства продуктов питания. Введение в НОППФиСН. Новые технологические решения в производстве продуктов специализированного назначения. Теоретические предпосылки создания функциональных и специализированных продуктов питания. Нормативные документы, обеспечивающие производство специализированных и функциональных продуктов питания..

2. Тема 2. Формирование принципов построения функциональных продуктов. Основные нарушения в питании населения РФ. Пути ликвидации дефицита нутриентов. Формирование функциональных свойств продуктов питания. □Технологические решения для ликвидации основных нарушений в питании населения РФ. Технологические решения для ликвидации дефицита нутриентов. Формирование функциональных свойств специализированных и функциональных продуктов питания. Формирование потребительских свойств специализированных и функциональных продуктов питания..

3. Тема 2. Формирование принципов построения функциональных продуктов питания. Технологические разработки специализированных и функциональных продуктов для целевых групп. Этапы разработки обогащенных продуктов питания.

4. Тема 3. Виды сырья для создания обогащенных продуктов питания. Виды продовольственного сырья для создания обогащенных продуктов питания. Обогащающие добавки. Пищевые добавки при производстве обогащенных продуктов.

5. Тема 3. Сырье животного происхождения. Ассортимент обогащенных пищевых продуктов на молочной основе. Влияние пищевых добавок и функциональных ингредиентов на качество молочных продуктов. Перспективные виды молочного сырья для производства продуктов питания.

6. Тема 3. Сырье животного происхождения. Молочная сыворотка как компонент специализированных и функциональных продуктов. Функциональные свойства молочной сыворотки. Перспективы получения обогащенных продуктов маслodelия и сыроделия. Возможности расширения ассортимента масла, спредов, молочных десертов, мороженого. Мясное сырье для производства обогащенных продуктов. Мясо птицы для производства обогащенных продуктов. Субпродукты для производства обогащенных продуктов. Яйцепродукты для производства обогащенных продуктов.

7. Тема 3. Сырье растительного происхождения. Овощи, плоды, ягоды для производства обогащенных продуктов. Зерновые и бобовые для производства обогащенных продуктов. Растительные масла для производства обогащенных продуктов.

8. Тема 4. Особенности обогащения продуктов питания для целевых групп. Особенности обогащения продуктов питания для целевых групп.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина