

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология продуктов функционального и специализированного назначения»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.2: Описывает требования к основному технологическому оборудованию;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология продуктов функционального и специализированного назначения» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Научно-техническая информация об основных исторических аспектах питания человека. Основные направления государственной политики в области здорового питания. Теории и концепции питания. Питание и заболеваемость..

1. Научно-техническая информация об основных исторических аспектах питания человека. Основные направления государственной политики в области здорового питания. Теории и концепции питания. Питание и заболеваемость..

2. Понятие о функциональном питании. Функциональные продукты. Основные категории функциональных продуктов питания. Продукты, относящиеся к функциональным..

2. Понятие о функциональном питании. Функциональные продукты. Основные категории функциональных продуктов питания. Продукты, относящиеся к функциональным..

3. Научно-техническая информация о специализированном (диетическом) питании.. Понятие о диете, диетическом питании. Необходимость расширения сегмента специализированных продуктов питания..

3. Научно-техническая информация о специализированном (диетическом) питании.. Понятие о диете, диетическом питании. Необходимость расширения сегмента специализированных продуктов питания..

4. Взаимосвязь свойств и состава сырья и качества функциональных продуктов питания.. Пищевые волокна и их характеристика. Использование пищевых волокон в функциональных продуктах питания. Перспективные функциональные ингредиенты - каррагенан, гуммиарабик и др..

4. Взаимосвязь свойств и состава сырья и качества функциональных продуктов питания.. Пищевые волокна и их характеристика. Использование пищевых волокон в функциональных продуктах питания. Перспективные функциональные ингредиенты - каррагенан, гуммиарабик и др..

- 5. Режимы и условия ведения технологических процессов при получении функциональных продуктов питания для отдельных групп населения..** Функциональные продукты для детей и подростков, для геродиетического питания и т.д..
- 5. Режимы и условия ведения технологических процессов при получении функциональных продуктов питания для отдельных групп населения..** Функциональные продукты для детей и подростков, для геродиетического питания и т.д..
- 6. Свойства функциональных ингредиентов и влияние их на качество готовых продуктов..** Витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), антиоксиданты, пробиотики, пребиотики. Требования к функциональным ингредиентам..
- 6. Свойства функциональных ингредиентов и влияние их на качество готовых продуктов..** Витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), антиоксиданты, пробиотики, пребиотики. Требования к функциональным ингредиентам..
- 7. Режимы и условия создания лечебно-профилактических продуктов питания..** Пути разработки лечебно-профилактических продуктов питания. Рекомендации по созданию лечебно-профилактических продуктов питания..
- 7. Режимы и условия создания лечебно-профилактических продуктов питания..** Пути разработки лечебно-профилактических продуктов питания. Рекомендации по созданию лечебно-профилактических продуктов питания..
- 8. Требования к основному технологическому оборудованию для введения функциональных ингредиентов в продукты..** Характеристика способов введения биологически-активных добавок в продукты. Особенности введения биологически-активных добавок..
- 8. Требования к основному технологическому оборудованию для введения функциональных ингредиентов в продукты..** Характеристика способов введения биологически-активных добавок в продукты. Особенности введения биологически-активных добавок..
- 9. Мероприятия, направленные на повышение эффективности производства продуктов специализированного назначения..** Использование биологически – активных добавок, замена в рецептуре ингредиентов, вызывающих аллергические реакции. Физиологическая активность компонентов растений, их профилактическое и терапевтическое значение..
- 9. Мероприятия, направленные на повышение эффективности производства продуктов специализированного назначения..** Использование биологически – активных добавок, замена в рецептуре ингредиентов, вызывающих аллергические реакции. Физиологическая активность компонентов растений, их профилактическое и терапевтическое значение..
- 10. Требования к структуре лечебного питания..** Основные подходы к организации лечебного питания..
- 10. Требования к структуре лечебного питания..** Основные подходы к организации лечебного питания..
- 11. Данные научно-технической информации о специализированных продуктах для больных..** Классификация и характеристика основных групп специализированных пищевых продуктов. Продукты для больных сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией и т.д..
- 11. Данные научно-технической информации о специализированных продуктах для больных..** Классификация и характеристика основных групп специализированных пищевых продуктов. Продукты для больных сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией и т.д..
- 12. Научно-техническая информация в области детского питания..** Функциональная направленность питания детей и подростков. Особенности организма детей и подростков и особенности их питания..
- 12. Научно-техническая информация в области детского питания..** Функциональная направленность питания детей и подростков. Особенности организма детей и подростков и особенности их питания..
- 13. Режимы и условия производства питания для спортсменов..** Научные основы создания специализированного питания для спортсменов, проблема допинга в спортивном питании. Продукты для туристов, альпинистов, гимнастов и др..
- 13. Режимы и условия производства питания для спортсменов..** Научные основы создания специализированного питания для спортсменов, проблема допинга в спортивном питании. Продукты для туристов, альпинистов, гимнастов и др..

14. Требования к структуре геродиетического питания.. Особенности питания в пожилом возрасте и в старости. Медико-биологические аспекты геродиетического питания. Продукты геродиетического и геропротекторного назначения..

14. Требования к структуре геродиетического питания.. Особенности питания в пожилом возрасте и в старости. Медико-биологические аспекты геродиетического питания. Продукты геродиетического и геропротекторного назначения..

15. Научно-техническая информация о питании в экстремальных условиях.. Питание в экстремальных условиях. Особенности питания в экстремальных климатических регионах, в условиях чрезвычайных ситуаций..

15. Научно-техническая информация о питании в экстремальных условиях.. Питание в экстремальных условиях. Особенности питания в экстремальных климатических регионах, в условиях чрезвычайных ситуаций..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина