

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология специализированных пищевых продуктов»

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

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

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

- ПК-1.2: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология специализированных пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины и ее место в учебном процессе. Состояние и перспективы развития производства продуктов специализированного назначения.** Цель и задачи дисциплины «Технология специализированных продуктов питания», график учебного процесса. Основные положения концепции государственной политики здорового питания населения. Причины разбалансированности рациона питания в современных условиях;

**2. Технология специализированных пектиносодержащих продуктов питания.** Классификация специализированных пектиносодержащих напитков. Особенности технологии производства. Технология получения пектиносодержащих консервов на основе плодоовощного сырья для специализированного питания. Технология пектиносодержащих пищевых концентратов.

**3. Производство хлебобулочных и кондитерских изделий специализированного назначения.** Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Производство хлеба специализированного назначения из новых видов сырья. Теоретические и практические аспекты разработки новых кондитерских изделий специализированного назначения. Сахарные кондитерские изделия специализированного назначения.

**4. Белковые продукты питания на основе растительного сырья для специализированного питания. Фосфолипидные продукты функционального назначения.** Проблема дефицита белка в мире. Белки в питании человека. Белки растительного сырья. Функциональные свойства растительных белков. Новые формы белковой пищи на их основе. Особенности производства растительных белков и белковых продуктов питания для специализированного питания. Теоретические основы конструирования фосфолипидных продуктов функционального назначения. Моделирование фосфолипидных продуктов..

**5. Биологически активные добавки для специализированного питания. Получение специализированных продуктов питания, обогащенных минеральными веществами и витаминами.** Технология получения биологически активных. Технология получения специализированных продуктов питания, обогащенных витаминами и микроэлементами. Особенности получения специализированных продуктов с применением витаминных и микроэлементных премиксов.

Разработал:

доцент  
кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина