

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продуктов специализированного назначения»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-8: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Функциональные аспекты специализированного (диетического) питания. Понятие о диете, диетическом питании. Необходимость расширения сегмента специализированных продуктов питания.

2. Особенности технологических приемов производства продуктов специализированного назначения. Использование биологически – активных добавок, замена в рецептуре ингредиентов, вызывающих аллергические реакции.

3. Принципы лечебного (диетического) питания. Основные подходы к организации лечебного питания.

4. Специализированные продукты для больных. Продукты для больных сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией и т.д.

5. Продукты детского питания. Функциональная направленность питания детей и подростков. Особенности организма детей и подростков и особенности их питания.

6. Питание спортсменов. Продукты для туристов, альпинистов, гимнастов и др.

7. Геродиетическое питание. Особенности питания в пожилом возрасте и в старости.

8. Питание в экстремальных условиях. Особенности питания в экстремальных климатических регионах, в условиях чрезвычайных ситуаций.

Форма обучения заочная. Семестр 10.

1. Функциональные аспекты специализированного (диетического) питания. Понятие о диете, диетическом питании. Необходимость расширения сегмента специализированных продуктов питания.

2. Особенности технологических приемов производства продуктов специализированного назначения. Использование биологически – активных добавок, замена в рецептуре ингредиентов, вызывающих аллергические реакции.

3. Принципы лечебного (диетического) питания. Основные подходы к организации лечебного питания.

4. Специализированные продукты для больных. Продукты для больных сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией и т.д.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



Л.А. Козубаева

Проверил:

А.А. Беушев