

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Биотехнология продуктов специализированного назначения»**

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

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Введение.** Пищевой статус населения России. Политика в области питания. Оптимизация питания. Виды питания.

**2. Пищевые продукты специального назначения.** Общие сведения, термины и определения, классификация. Нормативно-техническая документация.

**3. Функциональные продукты.** Общие сведения о функциональных продуктах. Характеристика функциональных ингредиентов: виды, требования, функциональная роль. Микроорганизмы в технологии функциональных продуктов.

**4. Специализированные и диетические продукты.** Специализированные продукты для отдельных категорий населения; диетические продукты (классификация, характеристика).

**5. Биологически активные добавки.** Характеристика групп, значение в коррекции питания.

**6. Сырье и основные компоненты для производства специализированных продуктов питания.** Сырье и компоненты: требования, характеристика, способы получения.

**7. Научные подходы к созданию специализированных продуктов питания.** Системный подход к разработке продуктов специализированного назначения. Осуществление корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания. Инновационный подход к разработке специализированных продуктов питания.

**8. Технологии получения специализированных продуктов питания.** Технологии обогащения, удаления и/или замещения в производстве специализированных продуктов питания.

Разработал:

старший преподаватель

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.С. Дикалова

Ю.С. Лазуткина