

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