

## 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)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

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

**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-9: 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 заочная. Семестр 10.**

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

**2. Принципы лечебного питания.** Основные подходы к организации лечебного питания..

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

**4. Геродиетическое питание.** Особенности питания в пожилом возрасте и в старости. Медико-биологические аспекты геродиетического питания. Продукты геродиетического и геропротекторного назначения..

**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. Физиологическая активность компонентов растений, их профилактическое и терапевтическое значение..

**3. Принципы лечебного питания..** Основные подходы к организации лечебного питания..

**4. Специализированные продукты для больных..** Классификация и характеристика основных групп специализированных пищевых продуктов. 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..** Научные основы создания специализированного питания для спортсменов, проблема допинга в спортивном питании. Продукты для туристов, альпинистов, гимнастов и др..

**7. Геродиетическое питание..** Особенности питания в пожилом возрасте и в старости. Медико-биологические аспекты геродиетического питания. Продукты геродиетического и геропротекторного назначения..

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

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ  
доцент

Л.А. Козубаева

кафедры ТХПЗ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Л.А. Козубаева

Ю.С. Лазуткина