

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Разработка инновационной продукции специального назначения»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Биотехнология пищевых продуктов

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-7.1: Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий;
- ПК-7.2: Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств;
- ПК-8.1: Оценивает соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации;
- ПК-8.2: Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания;
- ПК-10.1: Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса;
- ПК-10.2: Предлагает мероприятия по регулированию технологического процесса;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Разработка инновационной продукции специального назначения» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Термины и определения. Классификация пищевых продуктов

специального назначения.. Общие понятия о продуктах общего назначения и их классификация. Осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий..

2. Современное состояние и перспективы развития

науки о питании.. Проблемы питания современного человека. Пищевой статус населения России..

3. Политика в области питания.. Оптимизация питания..

4. Маркировка пищевых продуктов специального назначения.. Термины и определения. Общие требования к маркировке..

5. Государственная регистрация пищевой продукции

специализированного назначения.. Порядок государственной регистрации. Единый реестр специализированной пищевой продукции. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида..

6. Биологически активные добавки к пище.. Значение БАД в коррекции питания и здоровья населения. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности..

7. Сырье для производства и основные компоненты

пищевых продуктов специального назначения .. Традиционные пищевые и биологически активные вещества ..

8. Сырье для производства и основные компоненты

пищевых продуктов специального назначения .. Генетически модифицированные источники пищи..

9. Современные подходы к созданию пищевых продуктов

специализированного назначения .. Системный подход к разработке продуктов специализированного назначения. Осуществление корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания..

10. Современные подходы к созданию пищевых продуктов

специализированного назначения .. Инновационный подход к разработке

специализированных продуктов питания..

11. Обогащение пищевых продуктов незаменимыми нутриентами .. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности обогащенных пищевых продуктов. Регламентируемые уровни содержания ФПИ в обогащенных продуктах. Примеры обогащенных продуктов..

12. Обогащение пищевых продуктов незаменимыми нутриентами .. Задачи и принципы обогащения пищи микронутриентами . Примеры использования принципов разработки и производства обогащенных пищевых продуктов ..

13. Функциональное питание. Диетические продукты.. Продукты функционального питания. Классификация диетических продуктов. Характеристика отдельных продуктов диетического питания. Продукты питания для коррекции массы тела..

14. Продукты питания для отдельных групп населения.. Продукты питания для беременных и кормящих женщин. Продукты детского питания..

15. Продукты питания для отдельных групп населения .. Продукты питания для лиц пожилого и старческого возраста. Продукты питания для спортсменов. Продукты специализированные пищевые для прочих контингентов потребителей..

16. Идентификация и экспертиза пищевых продуктов специального назначения.. Физико-химические и органолептические показатели идентификации продуктов специального назначения..

Разработал:
доцент
кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина