

**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 заочная. Семестр 4.

1. Термины и определения. Классификация пищевых продуктов

специального назначения. Современное состояние и перспективы развития науки о питании.. Общие понятия о продуктах общего назначения и их классификация .Осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации в области биотехнологий. Проблемы питания современного человека. Пищевой статус населения России. Проведение исследований в области биотехнологий и биотехнологической продукции для пищевой промышленности..

2. Политика в области питания. Маркировка пищевых продуктов специального назначения.

Термины и определения. Биологически активные добавки к пище.. Оптимизация питания. Общие требования к маркировке. 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..

Разработал:
доцент
кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина