

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