

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров знаний и представлений об основных процессах технологии производства молочных продуктов лечебно-профилактического назначения.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.2 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	<i>Знать:</i> технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни <i>Уметь:</i> владеть технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни <i>Владеть:</i> технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов	ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	<i>Знать:</i> современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах <i>Уметь:</i> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах <i>Владеть:</i> современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования		
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Качество сырья для производства продуктов лечебно- профилактического назначения

Тема 2. Расчёт пищевой, биологической и энергетической ценности молока и молочных продуктов

Тема 3. Витамин С в молоке

Тема 4. Изучение влияния хранения и переработки на пищевую ценность продукции

Тема 5. Минеральные вещества в молоке

Тема 6. Разработка лечебно- профилактического питания: основные принципы и рационы

Тема 7. Технология и оценка качества сухих продуктов лечебно- профилактического питания

Тема 8. Разработка диетического питания. Характеристика лечебных диет

Тема 9. Технология жидких молочных продуктов лечебно- профилактического питания

Тема 10. Конструирование и проектирование продуктов питания безопасных для человека

Тема 11. Технология творога и творожных изделий лечебно- профилактического питания

Тема 12. Технология производства и рецептуры сухих молочных продуктов типа “Энпиты”

Тема 13. Диетическая ценность молочных продуктов

Тема 14. Технология производства низколактозных и безлактозных сухих молочных продуктов детского питания

Тема 15. Роль биологически активных добавок в питании человека

3. Общая трудоемкость дисциплины: 106/ 2,94 ЗЕТ