

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Кизаев М.А., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01 Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения

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

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Этап 1 новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов лечебно-профилактического назначения Этап 2 расчеты нормы расхода сырья и вспомогательных материалов молочных продуктах лечебно-профилактического назначения	Этап 1 осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии продуктов лечебно-профилактического назначения Этап 2 обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов лечебно-профилактического назначения	Этап 1 информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий Этап 2 методикой продуктовых расчетов, расчетов холодоснабжения, электроснабжения и водоснабжения

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Качество сырья для производства продуктов лечебно-профилактического назначения

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

Раздел 2 Технология и оценка качества сухих продуктов лечебно-профилактического питания

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

Раздел 3 Технология творога, творожных и жидких изделий лечебно-профилактического питания

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”

Раздел 4 Технология производства низколактозных и безлактозных сухих молочных продуктов детского питания

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

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ