

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Иванова Л.В., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.06 Технология продуктов питания специализированного назначения

**Цель освоения дисциплины:** готовность и способность магистранта использовать в профессиональной деятельности знания, позволяющие разрабатывать технологии продуктов питания специализированного назначения, определенной биологической и энергетической ценностью.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Этап 1: государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов Этап 2: требования нормативно-технической документации для производства продуктов специализированного назначения	Этап 1: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач Этап 2: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач	Этап 1: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов Этап 2: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества готовой продукции
ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения Этап 2: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов специализированного назначения	Этап 1: организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Этап 2: разрабатывать новый ассортимент продукции специализированного назначения	Этап 1: навыками составления рационов питания для различных групп населения Этап 2: навыками обобщения и анализа экспериментальных данных
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Этап 1: особенности режима питания людей различных категорий населения Этап 2: технологические процессы	Этап 1: навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов специального	Этап 1: навыками проведения эксперимента Этап 2: навыками обработки экспериментальных данных

	производства продуктов специализированного назначения	назначения Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов специального назначения	
ПК-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно- измерительные комплексы для проведения экспресс- контроля	Этап 1: Классификацию и безопасность пищевых добавок Этап 2: Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	Этап 1: применять научные основы функционального питания Этап 2: составлять рационы питания для различных групп населения	Этап 1: навыками разработки нового ассортимента продукции питания специализированного назначения Этап 2: навыками организации выработки продукции питания специализированного назначения в производственных условиях

## **2. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 Научные основы функционального питания**

Тема 1 Технология производства продуктов питания для детей школьного возраста, учащихся и студентов

Тема 2 Составление рациона питания здоровых женщин во время беременности

Тема 3 Составление рациона питания рожениц

### **Раздел 2 Технология производства продуктов питания для беременных и кормящих**

Тема 5 Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей

Тема 6 Составление рациона питания кормящей матери

Тема 7 Составление дневного рациона спортсмена. Режим питания

### **Раздел 3 Технология производства продуктов питания для спортсменов**

Тема 8 Технология производства продуктов питания для спортсменов

Тема 9 Составление рациона питания спортсменов во время и после соревнований

Тема 10 Составление рациона питания для лиц с тяжелыми физическими нагрузками

Тема 11 Составление рациона питания для лиц с большими умственными нагрузками

**Раздел 4 Технология производства продуктов питания для пожилых людей**

Тема 12 Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

Тема 13 Составление рациона питания для лиц пожилого возраста

Тема 14 Составление рациона питания для лиц старческого возраста и долгожителей

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.**