

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Иванова Л.В.

**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, с определенной биологической и энергетической ценностью

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<b>Знать:</b> - новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения - способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов специализированного назначения <b>Уметь:</b> - организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации - применять научные основы функционального питания <b>Владеть:</b> -навыками составления рационов питания для различных групп населения

### 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Научные основы функционального питания

Тема 2. Технология производства продуктов питания для беременных и кормящих

Тема 3. Продукты питания для отдельных групп населения

Тема 4. Продукты питания для лиц пожилого возраста и прочих групп населения

**3. Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 6 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (216 академических часов)