

## **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья»**

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства функциональных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе мясного сырья с элементами введения обогащающих, биологически активных ингредиентов и научное обоснование рецептур и нутриентно-технологические требования к составу и качеству готового продукта.

### **Задачи дисциплины**

– развить способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

### **Содержание дисциплины**

#### **Тема №1**

**Производства специальных продуктов питания на основе животноводческого сырья. Медико-биологические требования, характеристики.**

##### **Вопросы:**

- 1.Состояние и перспективы производства продуктов питания специального назначения.
2. Медико-биологическая характеристика продуктов питания специального назначения.
3. Формализация требований к составу и качеству специализированных продуктов высокой пищевой ценности.

**Тема №2 Повышение пищевой и энергетической ценности альтернативными видами белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных компонентов**

##### **Вопросы:**

- 1.Альтернативные пищевые белки растительного и животного происхождения.
2. Характеристика источников полиненасыщенных жирных кислот и фосфолипидов.
3. Витаминизация рецептурной композиции на основе сырья животного происхождения продукции.
4. Обогащение рецептуры минеральными компонентами
5. Пищевые волокна в производстве специальных продуктов питания

**Тема №3 Технологии производства специализированных продуктов питания на основе сырья животного происхождения..**

##### **Вопросы:**

- 1.Особенности производства детских продуктов питания на основе сырья животного происхождения, требования к качеству сырья и готовой продукции
- 2.Производство продуктов питания для беременных и кормящих женщин, требования к качеству сырья и готовой продукции специального назначения.
3. Производство продуктов питания для питания людей, испытывающих повышенные физические нагрузки, требования к качеству сырья и готовой продукции специального назначения.

4. Производство продуктов питания для питания людей, страдающих ожирением  
требования к качеству сырья и готовой продукции  
специального назначения.

**Тема №4 Формализация научно- обоснованных требований к составу и качеству  
специализированных продуктов высокой пищевой ценности.**

**Вопросы:**

1. Требования к разработке продуктов специального назначения высокой пищевой ценности.
2. Технология производства.

**Объем дисциплины 5 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен**