

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология продуктов специализированного назначения»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Технология продуктов специализированного назначения» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах технологических процессов производства специализированных продуктов питания; принципах стандартизации, лежащих в основе производственных процессов, качества продукции, методов комплексной унификации технологического оборудования.

Задачи дисциплины

- готовность реализовать технологии производства продуктов специализированного питания
- способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;
- способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья

Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

Специализированные продукты питания в современной структуре питания

- 1 Классификация специализированных пищевых продуктов
- 2 Регистрация продуктов специализированного питания
- 3 Основные сырьевые ресурсы для производства продуктов специального назначения

Специализированные продукты питания для беременных и кормящих женщин

1. Потребность в энергии и пищевых веществах при беременности
2. Специализированные продукты для питания беременных женщин
3. Изучение ассортимента и экспертиза качества продуктов специализированного назначения для беременных и кормящих женщин

Специализированные продукты питания для лиц пожилого и старческого возраста

1. Факторы риска развития недостаточности питания в пожилом возрасте.
2. Потребность в пищевых веществах и энергии лиц пожилого и старческого возраста.
3. Потребность в минеральных веществах.

4. Организация рационального питания людей пожилого и старческого возраста.

5. Направления в создании гериатрических продуктов

Специализированные продукты детского питания

1. Термины и определения

2. Обеспечение детей и подростков пищевыми веществами и энергией

3. Сырье и компоненты для производства продуктов детского питания

4. Группы продуктов питания для здоровых и больных детей разного возраста.

5. Пищевая ценность продуктов детского питания

6. Продукты детского питания на молочной основе

7. Продукты детского питания на мясной и рыбной основе.

8. Продукты детского питания на зерновой основе

9. Продукты детского питания на плодово-овощной основе

10. Изготовление и экспертиза качества специализированных продуктов питания для детского питания

11. Контроль качества продуктов питания на фруктово-ягодной и овощной основе

12. Контроль качества продуктов детского питания на зерновой основе

13. Контроль качества детского печенья по органолептическим и физико-химическим свойствам

14. Контроль качества макаронных изделий для детского питания

15. Изучение ассортимента и экспертиза качества молочных продуктов специализированного назначения для детского питания

16. Изучение ассортимента и экспертиза качества мясных продуктов специализированного назначения для детского питания

Специализированные продукты питания спортсменов

1. Классификация специализированных продуктов для питания спортсменов

2. Обоснование использования специализированных продуктов питания в спорте

3. Характеристика отдельных групп специализированных продуктов для питания спортсменов

4. Изучение ассортимента и экспертиза качества продуктов специализированного назначения для спортсменов

Технология специализированных продуктов лечебно-профилактического (диетического) питания

1. Изучение ассортимента и экспертиза качества безглютеновых видов муки и мучных смесей

2. Изготовление и экспертиза качества мучных кондитерских изделий специализированного назначения

3. Изготовление и экспертиза качества хлебобулочных изделий специализированного назначения

4. Разработка рациона для больных сахарным диабетом

5. Разработка рациона для больных фенилкетонурией

Объем дисциплины – 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен