

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.03.02 «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» являются:

- а) формирование знаний о методах и технологиях производства продуктов лечебно-профилактического питания;
- б) обучение технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания и контроля их качества;
- в) раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевом сырье в процессе его технологической обработки при производстве продуктов лечебно-профилактического питания.

### **2. Содержание дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»:**

Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.

Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.

Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания.

Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) основные питательные вещества и их биологическую роль в организме;
- б) роль пищевых веществ при производстве продуктов лечебно-профилактического питания;
- в) принципы создания рецептур продуктов лечебно-профилактического питания;

2) Уметь:

а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продуктов лечебно-профилактического питания на основе сырья животного происхождения;

в) эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для производства

продуктов лечебно-профилактического питания на основе сырья животного происхождения.

3) Владеть:

а) методами и подходами к созданию продуктов лечебно-профилактического питания;

б) способами переработки, обеспечивающими сохранность питательных и биологически активных веществ.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.