

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Технология продуктов здорового питания**

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

**Целью** освоения дисциплины «Технология продуктов здорового питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах технологии продуктов здорового питания.

#### **Задачи дисциплины**

- готовность к реализации технологии продуктов здорового питания;
- применение знаний теоретических основ технологий переработки продуктов здорового питания;
- обоснование выбора технологии переработки продуктов здорового питания.

#### **Содержание дисциплины**

##### **Общие положения**

1. Классификация продуктов здорового питания.
2. Основные принципы здорового питания. 4. Парафармацевтики. 5. Классификация и применение пробиотиков. 6. Классификация и применение пребиотиков. Изучение документа МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации

##### **Особенности питания различных групп населения**

1. Принципы организации питания для различных групп населения. 2. Детское питание. 3. Геронтологическое питание 4. Лечебно-профилактическое питание. 5. Лечебное питание. Основные принципы диетологии. 6. Специализированное питание

**Технология продуктов здорового питания для детей** 1. Ассортимент продуктов питания для детей. 2. Основные технологические процессы производства 3. Фруктовые консервы.

4. Плодовые и ягодные пюреобразные консервы. 5. Фруктовые соки.
6. Витаминизированные соки с мякотью. 7. Компоты. 8. Пюреобразные овощные консервы
9. Овощные соки. Продукты здорового питания для детей

##### **Технология продуктов здорового питания для пожилых людей**

1. Общие положения. 2. Научные принципы организации сбалансированного питания людей в пожилом и преклонном возрасте. 3. Ассортимент для геронтологического питания. Специализированные продукты для геронтологического питания

**Технология продуктов для лечебно-профилактического питания** 1. Питание при заболеваниях органов пищеварения. 2. Энтеральное питание. 3. Питание при сердечно-сосудистых заболеваниях 4. Питание при сахарном диабете. 5. Питание при избыточном весе. 6. Питание при пищевой аллергии. 7. Питание при заболеваниях суставов. 8. Питание при заболеваниях почек. 9. Вегетарианство. 10. Технология продуктов питания для раненных и травмированных людей. Специализированные продукты для диетического питания

**Специализированное питание** 1. Технология продуктов питания для людей занятых тяжелым трудом 2. Питание беременных женщин 3. Питание кормящих женщин Продукты здорового питания для спортсменов. Технология продуктов на пряно-ароматическом сырье

**Объем дисциплины** - 3 з. е.

**Форма промежуточного контроля** – зачет