

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Производство продуктов питания специального назначения**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

**1. Цель дисциплины:** формирование у будущих специалистов глубоких теоретических знаний и практических навыков по физиологии и биохимии питания, технологии пищевых продуктов и составе пищевого рациона для различных социальных и возрастных групп населения с учетом их потребностей в пищевых и биологически активных веществах.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОП аспирантуры**

Дисциплина «Производство продуктов питания специального назначения» является базовой блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору» Б1.В.ДВ.02.02 по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

#### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):**

В результате прохождения данной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и общепрофессиональные компетенции:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2);
- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6);
- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК -3);
- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов, оценивать современные достижения науки и техники и применять, на их основе, прогрессивные технологии производства новых видов продуктов

питания (ПК -1);

- Способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК -2).

#### 4. Тематика лекционных занятий

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
1	Общие сведения о курсе. Государственная политика в области здорового питания населения. Особенности питания современного человека.
2	Концепция государственной политики в области здорового питания. Классификация современных продуктов питания.
3	Теоретические основы производства продуктов специального назначения.
4	Пищевые продукты для отдельных групп населения. Принцип создания комбинированных продуктов питания
5	Принципы современной нутрициологии. Виды питания. Питание человека и его здоровье.
6	Основные категории обогащенных продуктов питания. Специализированные продукты питания. Лечебно-профилактические и профилактические продукты питания. Функциональные продукты питания.

#### 5. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Дневная форма обучения		Заочная форма обучения	
	Часов/з.е.	Курс, семестр	Часов/з.е.	Курс, семестр
Аудиторные занятия – всего	33	2 (4)	17	2 (4)
в т.ч. лекции	12	2 (4)	8	2 (4)
консультации	1		1	
семинарские занятия	20	2 (4)	8	2 (4)
Самостоятельная работа	75	2 (4)	91	2 (4)
Вид промежуточный аттестации				
Зачет с оценкой	+	2 (4)	+	2 (4)
Всего по дисциплине	108/3,0	2 (4)	108/3,0	2 (4)