

Б1.В.09 Технология специальных видов питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины формирование у студентов профессиональных 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК - 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-1ПК – 4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

ИД-2ПК – 4 – Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции; технологию продукции; технологию и основные параметры технологического процесса при производстве продуктов питания для людей различных социальных и возрастных групп.

уметь: использовать систему знаний для разработки и применения пищевых продуктов специального назначения для людей различных социальных и возрастных групп; применять высокоэффективные технологии для конструирования новых пищевых продуктов; рационально использовать технологическое оборудование с учетом комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.

владеть: практическими навыками различных методов производства продуктов специального назначения, навыками проведения теххимического контроля качества сырья и готовых продуктов