

Б1.В.ДВ.3.1 Технология продуктов питания профилактического назначения

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – освоение высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания профилактического назначения, оптимальных с точки зрения сохранения биологически активных веществ для человека.

Задачи дисциплины:

- освоение методов определения суточных энергетических затрат организма;
- определения пищевой и биологической ценности продуктов профилактического назначения;
- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания профилактического назначения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: основные термины, связанные с организацией питания и пищевыми технологиями. Основные направления развития организации питания и пищевых технологий. Уметь: самостоятельно понять проблемы организации питания и пищевые технологии в развитии. Самостоятельно провести сравнение различных концепций по конкретной проблеме питания и пищевым технологиям. Отметить практическую ценность отдельных видов организации питания и пищевых технологий. Владеть: приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала об организации питания и пищевых технологиях и методами их исследования. Навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных форм организации питания и конкретных пищевых технологий.
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и	Знать: принципы, приёмы и способы ведения исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Уметь: осуществлять поиск информации по фундаментальным разделам техники и технологии

	<p>научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>	<p>продукции питания профилактического назначения. Применять на практике основные методы фундаментальных исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Обобщать данные исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения.</p> <p>Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа данных, связанных с фундаментальными исследованиями техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Специальной терминологией и лексикой, основными приёмами, правилами и методами фундаментальных исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения. Техникой оформления результатов исследований техники и технологии продукции питания профилактического назначения.</p>
--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продуктов профилактического назначения» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)» включённых в учебный план направления подготовки магистров 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Физиологические основы составления рационов питания для различных групп

Раздел 2. Технология производства продуктов питания для шахтёров угольных шахт

Раздел 3. Технология производства продуктов питания для рабочих горячих цехов

Раздел 4. Технология производства продуктов питания для населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия

Раздел 5. Профилактическое питание людей, работающих во вредных условиях труда

Раздел 6. Значение питания в профилактике различных заболеваний

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 63(24) часов, из них: лабораторных работ - 54(18) часов;

2. Самостоятельная работа - 81(120) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт с оценкой