

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 22.04.2022 11:40:39

Уникальный идентификатор: f3ead44c4559cf505ef6904af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Основы производства продукции для здорового и персонализированного питания
Краткое содержание	Изучение основных принципов и социально-значимых аспектов проектирования и создания пищевых продуктов с целевым нутриентным составом для персонализированного питания; получение теоретических и практических знаний, направленных на совершенствование рецептур и технологического процесса производства пищевых продуктов, удовлетворяющих персональные и групповые физиологические потребности потребителей.
Результаты обучения по дисциплине	Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания=THEORETICAL AND PRACTICAL FOUNDATIONS OF HEALTHY DIET : учебное пособие : [16+] / Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский государственный экономический университет. – Москва : Библио-Глобус, 2018. – 202 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498986 (дата обращения: 22.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-907063-23-5. – DOI 10.18334/9785907063235. – Текст : электронный. 2. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. – Москва : Прометей, 2016. – 168 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437354 (дата обращения: 22.02.2022). – Библиогр.: с. 120-121. – ISBN 978-5-9907123-8-6. – Текст : электронный.
Дополнительная литература	1. Никитина Е. В. , Киямова С. Н. , Китаевская С. В. , Решетник О. А. Химия пищи: учебное пособие, Казань: Издательство КГТУ, 2011, 146 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=259099&sr=1 . 2. Федорова, Р. А. Пищевая химия. Лабораторный практикум :

учебно-методическое пособие / Р. А. Федорова. — СПб. : Университет ИТМО, 2015. — 60 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67530.html>

3. Химия пищи: учебно-методическое пособие / сост. И. В. Тюньков, О. С. Котлярова. - Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2011. - 100 с. <http://www.iprbookshop.ru/64813.html>