

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Технология продуктов питания функционального назначения

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- социально-экономические аспекты современного питания человека;
- основные и альтернативные теории питания;
- основы физиологии пищеварения и обмена веществ;
- компоненты пищи и их роль в профилактике и лечении основных заболеваний;
- основные группы добавок;
- виды питания;
- использование пробиотиков и пребиотиков в биотехнологии производства биопродуктов;
- основные категории функционального питания;
- функциональные характеристики таких продуктов, как плодовоовощные товары, хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки, пищевые жиры, молочные, мясные и рыбные товары, их значение в питании человека.

Уметь:

- разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания.

Владеть:

- основами конструирования продуктов функционального питания: для беременных женщин, спортсменов, людей пожилого возраста, детей, больных страдающих наиболее распространенными заболеваниями, такими как атеросклероз, сахарный диабет, сердечно-сосудистые.

Опыт деятельности

- получить опыт в осуществлении постановки и проведения эксперимента.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Функциональное питание» Раздел 2 «Физиологические основы пищеварения и обмена веществ». Раздел 3 «Категории функционального питания». Раздел 4 «Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов». Раздел 5 «Другие функциональные ингредиенты». Раздел 6 «Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека» . Раздел 7 «Функциональные мясные продукты». Раздел 8 «Функциональные безалкогольные напитки». Раздел 9 «Функциональные хлебобулочные изделия».

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: канд.с.-х.наук., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.