

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 **19.03.03** Продукты питания животного происхождения (направленность Технология мяса и мясных продуктов), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 7; ПК - 10

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- физиологических основ пищеварения и обмена веществ в организме человека;
- функциональных свойств аминокислот, протеинов и пептидов, жиров, углеводов, биологически-активных добавок и различных пищевых ингредиентов;

Умение:

- обосновывать выбор принимаемых организационно-управленческих решений по совершенствованию технологических процессов производства продуктов функционального питания;
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества продукции функционального питания;

Навык:

- принятия решений для достижения максимального результата по совершенствованию технологических процессов производства продукции функционального питания;
- организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества продукции функционального питания;

Опыт деятельности

- разработки вариантов решений в процессе производства продуктов функционального питания, а также обоснования их выбора с учетом критериев социально-экономической эффективности;
- освоение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новых приборных техник и новых методов исследования.

3. Содержание программы учебной дисциплины

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

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.