

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2; ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Умение:

разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Навык:

приемами разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Опыт деятельности:

опытом разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Содержание программы учебной дисциплины

Функциональное питание. Физиологические основы пищеварения и обмена веществ. Категории функционального питания. Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов. Другие функциональные ингредиенты. Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека. Функциональные мясные продукты. Функциональные безалкогольные напитки. Функциональные хлебобулочные изделия» .

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.