

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 17 августа 2020 г. № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания (ОПК- 4.4);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Уметь вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Владеть приемами разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Обладать опытом разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

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.