

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность «Технология производства и переработки мяса и мясной продукции»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

-технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

-методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умение:

разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

Навык и (или) опыт деятельности:

Способностях разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

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: зачет.

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