

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МИКРОНУТРИЕНТАМИ					
Курс	4	Семестр	8	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 105 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Зачет, экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины является изучение роли микронутриентов пищи в питании человека, их физиологические функции и участие в обмене веществ, а также изучение технологических аспектов производства продуктов питания, обогащенных витаминами, макро- и микроэлементами, другими незаменимыми веществами и минорными компонентами пищи как надежного пути оптимизации их потребления.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла и относится к дисциплинам по выбору. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимии», «Химия биологически активных веществ», «Органической химии», а также на знаниях, полученных при изучении дисциплин профессионального цикла «Научные основы производства пищевых продуктов», «Пищевые и биологически активные добавки», «Технологии пищевых производств», «Проектирование комбинированных продуктов питания».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Роль микронутриентов в питании человека	14		17	4	38	73
2.	Технология обогащения пищевых продуктов микронутриентами	12		17	4	38	71
3.	Обогащение микронутриентами различных изделий	16		15	6	35	72
Формируемые компетенции							
<ul style="list-style-type: none"> - владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1); - готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3); - участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива (ПК-10); - способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-15). 							
Образовательные результаты							
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать: свойства различных микронутриентов пищи (витаминов, макро- и микроэлементов, других незаменимых веществ и минорных компонентов пищи), способы внесения микронутриентов в обогащаемые продукты, основные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами, а также характеристики основных технологических процессов, оптимальные режимы их проведения;</p> <p>уметь: использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по обеспечению биологической ценности пищевых продуктов, за счет обогащения продуктов питания различными микронутриентами;</p> <p>владеть: методами проведения отдельных технологических операций получения обогащенных пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов; методами исследования продуктов питания, обогащенных различными микронутриентами.</p>							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, защита проектов с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Найденко Е.В.							