

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		РАЗРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ					
Курс	4	Семестр	8	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 105 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Зачет, экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целью освоения дисциплины является формирование научного подхода к созданию продуктов функционального питания, знакомство с основными группами функциональных ингредиентов, изучение основных технологических приемов, используемых при создании продуктов здорового питания, оценка пищевой ценности разработанного функционального продукта.							
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», «Общей биологии и микробиологии», «Органической химии», а также на знаниях, полученных при изучении дисциплин профессионального цикла «Пищевой биотехнологии», «Технологии пищевых производств», «Проектирование комбинированных продуктов питания».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Научные основы создания функциональных продуктов	14			6	20	40
2.	Разработка функциональных хлебобулочных изделий	8		13	2	20	43
3.	Разработка функциональных молочных продуктов	8		12	2	20	42
4	Разработка функциональных безалкогольных напитков	4		12	2	31	49
5	Разработка функциональных жировых продуктов	8		12	2	20	42
Формируемые компетенции							
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1); - готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3); - готовность к участию в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива (ПК-10); - способность применять полученные знания, умения и навыки для реализации управления биотехнологическими процессами (ПК-16).							
Образовательные результаты							
знания: основных функциональных ингредиентов; их строения, свойств, направленности физиологического воздействия; а также основных категорий функциональных пищевых продуктов, технологических особенностей их создания; умения: использовать научные знания для управления основными технологическими процессами производства функциональных пищевых продуктов (хлебобулочных изделий, молочных, жировых продуктов и безалкогольных напитков) и характеристиками их проведения в оптимальном режиме для получения продуктов с заданным комплексом свойств; владение: основными технологическими приемами, используемыми для создания продуктов функционального питания; методами анализа функциональных ингредиентов и контроля обогащенных продуктов, методами оценки биологической, пищевой и энергетической ценности разработанных функциональных продуктов.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, проекты: «Разработка функционального продукта», «Разработка технических условий на функциональный продукт», защита проектов с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Степычева Н.В.							