

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

Ф.И.О. Поддерживая Людмила Павловна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.03.2024 14:35:44

Университет: ФГОУ ВО «Иркутский государственный университет»

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.01 Основы конструирования функциональных пищевых продуктов"**

**направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"**

**профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"**

**программа подготовки "бакалавр"**

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель дисциплины** - освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального питания с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

### Задачи:

- обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;

- изучение технологии функционального питания, включая подготовку и подработку сырья для функциональных продуктов питания, последовательность технологических процессов, правила внесения компонентов, обеспечивающих функциональность получаемых продуктов, контролю качества готовой продукции;

- подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

## Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Общие представления о продуктах функционального питания
Основные категории функционального питания
Теоретические основы создания функциональных продуктов питания.
Технология продуктов на основе растительного и животного сырья и обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.
Технология биологически активных пищевых добавок, пробиотиков, продуктов функционального питания для дифференцированных групп населения.
Принципы конструирования продуктов функционального питания.
Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, оборудованию, персоналу при производстве продуктов функционального питания.
Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.
Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания.
Промежуточная аттестация.

## Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Основы конструирования функциональных пищевых продуктов» находится в вариативной части ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий



**В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**

<b>ПКУВ-6:</b> Готов 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		
<b>ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</b>		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	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.	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.
<b>ПКУВ-9:</b> Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания		
<b>ПКУВ-9.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания</b>		
современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.
<b>ПКУВ-9:</b> Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания		
<b>ПКУВ-9.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания</b>		
современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.

Дисциплина "Основы конструирования функциональных пищевых продуктов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.09.2023	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

