**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 до-стижений в области технологий производства продукций 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 продукций общественного питания

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

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

**Обладать опытом** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций 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.