**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 **19.03.01 Биотехнология,** разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций**:** ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- социально-экономические аспекты современного питания человека;

- основные и альтернативные теории питания;

- основы физиологии пищеварения и обмена веществ;

- компоненты пищи и их роль в профилактике и лечении основных заболеваний;

- основные группы добавок;

- виды питания;

- использование пробиотиков и пребиотиков в биотехнологии производства биопродуктов;

- основные категории функционального питания;

- функциональные характеристики таких продуктов, как плодовоовощные товары, хлебобулочные изделия, безалкогольные напитки, пищевые жиры, молочные, мясные и рыбные товары, их значение в питание человека.

***Уметь:***

- разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания.

***Владеть:***

- основами конструирования продуктов функционального питания: для беременных женщин, спортсменов, людей пожилого возраста, детей, больных страдающих наиболее распространенными заболеваниями, такими как атеросклероз, сахарный диабет, сердечно-сосудистые.

***Опыт деятельности***

- получить опыт в осуществлении постановки и проведения эксперимента.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Функциональное питание» Раздел 2 «Физиологические основы пищеварения и обмена веществ». Раздел 3 «Категории функционального питания». Раздел 4 «Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов». Раздел 5 «Другие функциональные ингредиенты». Раздел 6 «Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека» . Раздел 7 «Функциональные мясные продукты». Раздел 8 «Функциональные безалкогольные напитки». Раздел 9 «Функциональные хлебобулочные изделия».

**4.** **Форма промежуточной аттестации**: зачёт.

**5. Разработчик:** канд.с.-х.наук., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.