**Аннотация дисциплины**

**„*Технология продуктов функционального назначения”***

***19.03.03******— „Продукты питания животного происхождения****”*

**Целью** преподавания дисциплины «Технология производства продуктов функциональных назначения» является формирование у студентов теоретических и практических знаний о функциональных продуктах питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава и технологических процессах, а также методах проверки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

|  |  |
| --- | --- |
| № | Название компетенций |
| ПК-7 | Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции |

**Трудоемкость дисциплины по видам занятий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Вид занятий | Всего | В 8-ом семестре |
| 1. Аудиторные занятия, часов, всего, | 58 | 58 |
| в том числе:  1.1. Лекции | 20 | 20 |
| 1.2. Лабораторные работы | 38 | 38 |
| 2. Самостоятельная работа, часов, всего | 50 | 50 |
| Итого часов (стр.1+стр.2) | 108 | 108 |
| Общая трудоёмкость, зачётных единиц | 3 | 3 |

Форма промежуточной аттестации: Зачёт

Перечень изучаемых тем (приводится в соответствии с тематическим планом).

* 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.
  2. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронут-риентами
  3. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания. Контроль качества.
  4. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания
  5. Технологии получения продуктов ЛПП
  6. Питание пожилых людей
  7. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности

8. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей

9. Пищевые добавки

10. БАД - биологические активные добавки