

## АННОТАЦИЯ

Курс «Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов» разработан для студентов первого курса обучающихся по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, магистерская программа «Технология пищевых продуктов специализированного назначения». Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов) и самостоятельная работа студентов (36 часов).

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины (модули)» и относится к дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.1.1

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология функциональных продуктов питания», «Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения функциональных ингредиентов, их эффектов, источников и свойств.

**Цель** дисциплины – получение знаний по ингредиентам в технологии продуктов функционального назначения, эффектов влияния ингредиентов, источников получения, необходимых для профессионального решения вопросов производства, анализа, транспортировки и хранения готовой продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение основных функциональных ингредиентов;
- изучение основных эффектов функциональных ингредиентов и их сырьевых источников;
- изучение закономерностей превращения макро- и микронутриентов,

обуславливающих функциональность.

Для успешного изучения дисциплины «Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-2 способностью ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	направления развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	Умеет	ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	принципами и методиками необходимыми для анализа сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК – 3 способностью к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;	Знает	технологии различных ассортиментных групп функциональных и специализированных продуктов из сырья животного, растительного происхождения и гидробионтов; приемы совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции; сущность физико-химических и биохимических процессов при переработке пищевого сырья и методы их направленного регулирования;
	Умеет	проводить теоретические и экспериментальные исследования в области переработки сырья растительного и животного происхождения, гидробионтов с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники. применять нормативные документы при производстве и контроле качества

		пищевого сырья, функциональных и специальных продуктов.
	Владеет	технологиями функциональных продуктов питания для коррекции и поддержания здоровья населения; современными методами управления качеством продукции методами обеспечения требований санитарии и гигиены на пищевом предприятии
ПК-6 способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции	Знает	статистические методы обработки текущей производственной информации, методы выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Умеет	использовать статистические методы обработки текущей производственной информации, методы выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Владеет	математическим аппаратом и статистическими методами обработки данных
ПК-9 способностью осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает	методы контроля над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Умеет	осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеет	принципами и методиками осуществления контроля над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- Метод малых групп;
- Интеллект карты;
- Метод обучения в парах.