

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Методы анализа пищевых продуктов

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (6 семестр)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины являются формирование научного подхода к созданию продуктов функционального питания, знакомство с основными группами функциональных ингредиентов, изучение основных технологических приемов, используемых при создании продуктов здорового питания, оценка пищевой ценности разработанных функциональных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Методы анализа пищевых продуктов» относится к вариативной части.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	частичный	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать: основные функциональные ингредиенты; их строение, свойства, направленность физиологического воздействия; а также научные подходы к созданию функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий; уметь: использовать научные знания для управления основными технологическими процессами производства функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий и характеристиками их проведения в оптимальном режиме для получения продуктов с заданным комплексом свойств; проводить оценку пищевой ценности разработанного функционального продукта.
ПК-4 Способность применить специализированные знания в области технологии продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических	частичный	владеть: основными технологическими приемами, используемыми для создания продуктов функционального питания; методами анализа функциональных ингредиентов и контроля обогащенных продуктов.

дисциплин. ПК-18 Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособны е продукты.	частичный	
---	-----------	--

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Предмет, содержание и задачи дисциплины.
2. Основные группы функциональных ингредиентов (часть первая)
3. Основные группы функциональных ингредиентов (часть вторая)
4. Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных и кондитерских изделий
5. Функциональные хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами
6. Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия с про- и пребиотиками, маслами и жирами
7. Витаминная и минеральная ценность хлебобулочных и кондитерских изделий
8. Функциональные мучные кондитерские изделия

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ – зачет с оценкой

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 3

Составитель: зав. каф. профессор Макаров Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Трифонова Т.А.

Председатель Трифонова Трифонова Т.А.
 учебно-методической комиссии направления

Директор института БиЭ, д.х.н. Смирнова Смирнова Н.Н.

Дата: _____

