Аннотация рабочей программы дисциплины *«Функциональные продукты в питании»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.ДВ.05.02

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель – ознакомить студентов с принципами функционального питания, видами и особенностями воздействия физиологически функциональных пищевых ингредиентов на физиологические функции организма человека; ассортиментом функциональных и специализированных продуктов, требованиями к их производству и применению; научить использовать физиологически функциональные пищевые ингредиенты при разработке новой продукции общественного питания, новых рецептур блюд, ис-пользованию функциональных продуктов и блюд в питании организованных коллективов. Направлена на приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**иметь представление:** об основных потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании;

**знать:** о принципах создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

**уметь:** разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-1

ОПК-2

ПК-1

ПК-24

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Введение.

Тема 2. Основные нутриенты пищи.

Тема 3. Основы производства обогащенных продуктов.

Тема 4. Пищевые и биологически активные добавки.

Тема 5. Продукты функционального назначения.

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика,

1. **Объем дисциплины**: 144/4 з.е. (в том числе ауд.- 54, см. р. - 90).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет
3. **Семестр**: 5

Разработчик:

к.х.н, доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г.