МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).42

Технология функциональных продуктов питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:
Зачеты с оценкой 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

PhD, проф, Степанов Константин Максимович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова Н.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __20 июня__ 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель изучения дисциплины «Технология продуктов функционального питания» - приобретение знаний в области теоретических и методологических основ технологии продуктов функционального питания.

Задачи дисциплины:

- углубление знаний о методологических принципах проектирования состава продуктов питания функционального назначения;

- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии продуктов функционального питания.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-5.ПК-1: Применяет пищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов

Знать:

пищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

применять ищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

пищевыми и функциональными добавками при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	пищевые и функциональные добавки при производстве и ведению технологического процесса производства общественного питания.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	применять пищевые и функциональные добавки при производстве и ведению технологического процесса производства общественного питания.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	пищевыми и функциональными добавками при производстве и ведению технологического процесса производства общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.1.2	Организация обслуживания в индустрии питания
3.1.3	Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства
3.1.4	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.1.5	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.1.6	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Отчетность на предприятиях общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Функциональные продукты					
1.1	Цели и задачи дисциплины. Ассортимент функциональных пищевых продуктов /Лек/	8	2	ИД-5.ПК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.2	Характеристика ингредиентов, придающие функциональные свойства продуктам /Лек/	8	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.3	Характеристика ингредиентов, придающие функциональные свойства продуктам /Пр/	8	6	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.4	Современные направления в технологии функциональных продуктов /Лек/	8	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.5	Изучение принципов создания функциональных продуктов /Пр/	8	6	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.6	Нормативная база по созданию продуктов функционального назначения /Лек/	8	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.7	Изучение технологии продуктов с пребиотическими свойствами /Пр/	8	6	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.8	Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами /Лек/	8	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.9	Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами /Пр/	8	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.10	Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами /Ср/	8	32	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.11	Обработка результатов исследования, подготовка к защите практических работ занятий /Ср/	8	32	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Трубина И. А., Скорбина Е. А.	Технология производства функциональных пищевых продуктов: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2020
Л1.2	Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Кочетов В. К., Соболь И. В., Родионова Л. Я.	Технология функциональных продуктов питания: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Трухачев В. И., Стародубцева Г. П., Сычева О. В., Любая С. И., Сурхаев Г. А.	От проростка до функционального продукта здорового питания: монография	Санкт-Петербург: Лань, 2020
Л2.2	Тармаева И. Ю., Белых А. И.	Изучение и оценка лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016
Л2.3	Омаров Р. С., Сычева О. В.,	Основы рационального питания	Санкт-Петербург: Лань, 2021

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Справочно-правовая система Гарант: www.garant.ru

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Ауд. №1. 226 Учебная аудитория.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации.
Ауд. №2.311 Компьютерный класс.
Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации с выходом в сеть Интернет.
Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы.
Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических, лабораторно-практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ
10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ. 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ. 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.