# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Классификация и применение функциональных продуктов питания и БАД

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

***1. Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «Классификация и применение функциональных продуктов питания и БАД» являются:
а) ознакомление с ассортиментом функциональных пищевых продуктов и БАД и опытом их применения в России и за рубежом;
б) формирование знаний о физиологических функциях компонентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов и БАД;
в) формирование теоретической базы для разработки проектных и исследовательских работ в области совершенствования производства продуктов питания из растительного сырья.

***2. Содержание дисциплины «Классификация и применение функциональных продуктов питания и БАД»:***

Проблемы полноценности и оптимальности современного питания.
Рекомендуемые величины суточного потребления биологически активных веществ.
Назначение и классификация функциональных пищевых продуктов. Функциональные пищевые ингредиенты.
Основные компоненты биологически активных добавок к пище.
Общая классификация БАД по назначению, эффективности, безопасности.
Ассортимент пищевых продуктов, обогащаемых БАД. Риски использования БАД.
Применение функциональных продуктов питания и БАД в лечебных и профилактических диетах.

***3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

1) Знать:
а) рекомендуемые величины суточного потребления биологически активных веществ;
б) основные компоненты биологически активных добавок к пище, их физиологические функции;
в) риски использования БАД;
г) основные виды функциональных продуктов и БАД, выпускаемых в России и за рубежом.
2) Уметь:
а) применять полученные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
б) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой.
3) Владеть:
а) навыками для использования в практической и исследовательской деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов химии и биохимии для понимания процессов, происходящих при производстве и употреблении функциональных продуктов питания и БАД;
б) навыками для разработки рецептур функциональных пищевых продуктов и БАД.

Зав.каф. ПищБТ Сысоева М.А.