

5258223550ea9fb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

« 2026г.



«Современные биотехнологии растительного и животного сырья для функционального питания»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Са- мо- стоя- тель- ная ра- бота, час.	Стажи- ровка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением ди- станционных обра- зовательных техно- логий (ДОТ) час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
1	Принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом. Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости.	4					2	2				2				
2	Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами.	4					2	2				2				
3	Понятие о сбалансированности продуктов питания по основным макро- и микронутриентам. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы прогнозирования качества продуктов питания.	4					2	2				2				
4	Основные нормативно-законодательные требования к составу и свойствам функциональных и специализированных продуктов питания	2				2		2								

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Са- мо- стоя- тель- ная ра- бота, час.	Стажир- овка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением ди- станционных обра- зовательных техно- логий (ДОТ) час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
5	Технология и контроль производства БАВ, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий функциональных продуктов питания.	2				2		2								
6	Методы определения содержания основного вещества в готовых БАВ, активности действующего вещества в готовом биотехнологическом препарате; определять содержание клеток продуцента в продуктах, полученных с помощью микроорганизмов.	2				2		2								
7	Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения. Значение декларирования пищевых продуктов и ее роль при продвижении продукции на продовольственном рынке, подготовка документов и оформление результатов. Разработка технических условий (ТУ) на новые пищевые продукты	4				2		2				2				
	Итоговая аттестация	2												2		
	Всего часов	24				8	6	14				8		2		

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен