

5258223550ea9fbcb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



2025г.

Срок обучения (час.; мес.): 72

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоя- тельная работа, час.	Стажи- ровка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
1	Основные понятия и принципы создания функциональных продуктов питания	10				6	4	10								
1.1	Государственная политика в области питания.	2				2	-	2								
1.2	Понятие функционального питания	4				2	2	4								
1.3	Разработка и виды функциональных продуктов	4				2	2	4								
2	Технология функциональных продуктов питания	12				6	6	12								
2.1	Характеристика основных групп функциональных ингредиентов	4				2	2	4								
2.2	Требования к функциональным продуктам питания	4				2	2	4								
2.3	Номенклатура продуктов функционального питания	4				2	2	4								

3	Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России	12				6	6	12								
3.1	Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика	4				2	2	4								
3.2	Сырье растительного происхождения как источник функциональных продуктов питания. Характеристика биологически активных ингредиентов.	4				2	2	4								
3.3	Конструирование пищи функционального значения на основе растительного сырья.	4				2	2	4				-				
4	Характеристика белков в получении функциональных продуктов питания.	12				4	8	12								
4.1	Использование сырья с высоким содержанием белка в технологии функциональных продуктов	6				2	4	6								
4.2	Использование препаратов пищевых волокон при производстве изделий функционального назначения	6				2	4	6								
5	Характеристика жирорастворимых витаминов и антиоксидантов, их физиологическое значение. Витаминсодержащие препараты в технологии функциональных продуктов	12				4	8	12								
5.1	Характерные особенности для этой группы витаминов:	6				2	4	6								

	хорошая растворимость в липидах, гидрофобность, способность к накоплению в организме															
5.2	Использование атиооксидантов в составе продуктов и биологически-активных добавках	6				2	4	6								
6	Характеристика пробиотиков и пребиотиков	12				4	8	12								
6.1	Функции и виды пробиотиков	6				2	4	6								
6.2	Главная задача пребиотиков – создание благоприятных условий для роста и размножения полезных бактерий	6				2	4	6								
7	Итоговая аттестация	2													2	
	Всего часов:	72				30	40	70							2	

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен