

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Биотехнология продуктов функционального питания

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Биотехнология продуктов функционального питания» являются:

- а) приобретение знаний связанных с теоретическими и практическими аспектами биотехнологических производств пищевых продуктов функционального назначения;
- б) ознакомление с нормативно-технической и научно-технологической информацией, нормами и правилами проведения биотехнологического процесса при производстве функциональных продуктов питания;
- в) обучение методам и способам расчета рецептурного состава, норм расхода сырья и вспомогательных материалов при биотехнологическом производстве функциональных продуктов питания.

### **2. Содержание дисциплины «Биотехнология продуктов функционального питания»:**

Функциональные пищевые продукты. Основная характеристика. Основные принципы разработки функциональных продуктов питания. Основные технологические приемы введения функциональных ингредиентов в продукты питания.

Биотехнология функциональных молочных и мясных продуктов.

Биотехнология функциональных продуктов питания на основе растительного сырья.

Использование вторичного пищевого сырья и растительных добавок в производстве функциональных продуктов.

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

1) Знать:

- а) приоритетные направления развития биотехнологии продуктов функционального назначения; принципы разработки продуктов функционального питания;
- б) виды функциональных ингредиентов и технологические приемы их введения в продукты питания;
- в) основные требования предъявляемые к производству и составу функциональных продуктов питания, согласно действующей нормативно-технической документации.

2) Уметь:

- а) проводить расчеты рецептурного состава, норм расхода сырья и вспомогательных материалов при биотехнологическом производстве функциональных продуктов питания;
- б) анализировать основные качественные показатели сырья и готовых функциональных продуктов, полученных с применением биотехнологии.

3) Владеть:

- а) навыками для разработки и постановки на производство новых видов функциональных продуктов;
- б) навыками для осуществления оперативного управления процессами на стадиях биотехнологического производства функциональных продуктов питания.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.