

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Технология функциональных продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии мясных и молочных продуктов»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» являются:

- а) формирование знаний о методах и технологиях производства функциональных продуктов питания;
- б) обучение технологии получения функциональных продуктов питания и контроля их качества;
- в) раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевом сырье в процессе его технологической обработки при производстве функциональных продуктов питания.

### **2. Содержание дисциплины «Технология функциональных продуктов питания»:**

Классификация продуктов функционального питания. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания

Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами

Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания.

Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания

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

1) Знать:

- а) основные питательные вещества и их биологическую роль в организме;
- б) роль пищевых веществ при производстве функциональных продуктов;
- в) принципы создания рецептур функциональных продуктов питания;

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- б) разрабатывать рецептуры и технологии новых видов функциональных продуктов питания на основе сырья животного происхождения;
- в) эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для производства функциональных продуктов питания на основе сырья животного происхождения.

3) Владеть:

- а) методами и подходами к созданию функциональных продуктов питания;
- б) способами переработки, обеспечивающими сохранность питательных и биологически активных веществ.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.