

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы создания продуктов функционального питания

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 «Теоретические основы создания продуктов функционального питания» являются:

- а) изучение основ физиологических особенностей питания различных возрастных групп населения, занятых в различных сферах деятельности;
- б) формирование у бакалавров знаний, умений и навыков работы с сырьем для создания продуктов функционального питания;
- в) ознакомление с различными технологическими приемами для сохранения или модификации ценных пищевых компонентов сырья при производстве продуктов функционального питания, способами повышения их усвояемости или придания им лечебно-профилактических или лечебных свойств.

2. Содержание дисциплины «Теоретические основы создания продуктов функционального питания»:

Физиологические особенности питания различных возрастных групп населения и занятых в различных сферах деятельности.

Медико-биологические требования к продуктам и технологии приготовления пищи для лечебно-профилактического питания.

Особенности введения в технологию и рецептуру функциональных компонентов с сохранением биодоступности и усвояемости пищевых компонентов продуктов питания.

Разработка новых технологий и рецептур продуктов функционального питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) физиологические особенности питания различных возрастных групп населения и занятых в различных сферах деятельности;
- б) медико-биологические требования к продуктам функционального питания;
- в) теоретические основы технологии получения продуктов функционального питания на основе сырья животного и растительного происхождения.

2) Уметь:

- а) работать с публикациями в профессиональной периодике;
- б) пользоваться сырьем растительного и животного происхождения для разработки рецептур на его основе продуктов функционального питания;
- в) использовать технологические операции для получения продуктов функционального питания.

3) Владеть:

- а) методами повышения биодоступности и усвояемости пищевых компонентов продуктов функционального питания;
- б) методами создания лечебно-профилактических или лечебных продуктов функционального питания;
- в) навыками для использования в практической деятельности и для изучения профильных технологических дисциплин специализированных знаний фундаментальных разделов химии и биохимии для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.