

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология 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 «Технология продуктов функционального питания» являются:

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

2. Содержание дисциплины «Технология продуктов функционального питания»:

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

Технология функциональных продуктов питания на основе растительного сырья.

Технология производства функциональных продуктов с использованием сырья животного происхождения.

Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами.

Функциональные продукты питания обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами и другими функциональными ингредиентами.

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

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) приоритетные направления развития технологии производства продуктов функционального назначения; принципы разработки продуктов функционального питания;
- б) виды функциональных ингредиентов, технологические приемы их введения, основное оборудование, используемое для производства функциональных продуктов 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.

3) Владеть:

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

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.