

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства биологически активных добавок

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 производства биологически активных добавок» являются:

- а) формирование знаний о способах и технологиях получения БАД и путях их использования в производстве продуктов питания;
- б) рассмотрение основных технологических приемов, обеспечивающих сохранение БАВ в процессе переработке пищевого сырья;
- в) формирование теоретической и практической базы для прохождения производственной практики и оформления ВКР.

2. Содержание дисциплины «Технология производства биологически активных добавок»:

Роль БАВ при производстве пищевых продуктов. Пути повышения пищевой ценности продуктов с использованием БАД. Технологические приемы получения и введения БАД для обогащения продуктов питания.

Способы получения витаминно-минеральных премиксов. Углекислотная экстракция для создания БАД из растительного сырья.

Способы выделения БАВ молока в технологии получения БАД.

Способы выделения БАВ злаковых культур в технологии получения БАД.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные технологические приемы получения БАД;
- б) способы введения БАД в готовый продукт;
- в) способы очистки и методы анализа БАВ и БАД.

2) Уметь:

- а) обосновывать выбор технологических операций и оборудования, обеспечивающих сохранение БАВ в пищевом сырье;
- б) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- в) применять полученные знания в исследовательской и проектной работе.

3) Владеть:

- а) методами анализа контроля качества БАД;
- б) расчетными методами оптимизации пищевой ценности продукта с использованием БАД;
- в) навыками для организации и осуществления оперативного управления процессами производства пищевых продуктов с применением БАД.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.