

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Технология функциональных продуктов питания»

Целью освоения дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах технологических процессов производства функциональных продуктов питания; принципах стандартизации, лежащих в основе производственных процессов, качества продукции, методов комплексной унификации технологического оборудования.

Задачи дисциплины

- готов реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции
- способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц

1. Понятие функциональных продуктов питания. История появления таких продуктов. Подразделение функциональных продуктов питания в России
2. Технология получения пектиносодержащих функциональных продуктов питания
3. Технология получения функциональных белковых продуктов питания
4. Технология получения фосфолипидных продуктов функционального назначения
5. Технология получения функциональных продуктов питания обогащенных минеральными веществами и витаминами
6. Технология получения хлебобулочных изделий функционального назначения
7. Технология производства биологически активных добавок

Объем дисциплины – 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.