

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология функциональных продуктов питания»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

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:

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Содержание дисциплины

Понятие функциональных продуктов питания. История появления таких продуктов. Подразделение функциональных продуктов питания в России.

Технология получения пектиносодержащих функциональных продуктов питания.

Технология получения функциональных белковых продуктов питания.

Технология получения фосфолипидных продуктов функционального назначения.

Технология получения функциональных продуктов питания обогащенных минеральными веществами и витаминами.

Технология получения хлебобулочных изделий функционального назначения.

Технология производства биологически активных добавок .

Технология производства сдобных изделий функционального назначения .

Технология производства сахарных кондитерских изделий функционального назначения.

Технология производства мучных кондитерских изделий (пряников) функционального назначения.

Технология производства безалкогольных напитков функционального назначения на основе дикорастущих плодовых культур.

Технология производства плодово-ягодных консервов функционального назначения.

Технология производства хлеба функционального назначения

Понятие функциональных продуктов питания. История появления таких продуктов. Подразделение функциональных продуктов питания в России.

Технология получения пектиносодержащих функциональных продуктов питания.

Технология получения функциональных белковых продуктов питания.

Технология получения фосфолипидных продуктов функционального назначения.

Технология получения функциональных продуктов питания обогащенных минеральными веществами и витаминами.

Технология получения хлебобулочных изделий функционального назначения .

Технология производства биологически активных добавок .

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет