

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