

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

- готов реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции
- способен 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

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет