

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология молочных продуктов функционального
и специального назначения»**

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

Целью освоения дисциплины «Технология молочных продуктов функционального и специального назначения» является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии молочных продуктов функционального и специального назначения.

Задачи дисциплины

- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

1. Функциональные продукты питания.
2. Технология кисломолочных продуктов, обогащенных бифидобактериями.
3. Технология пробиотического кефира.
4. Технология пробиотической сметаны.
5. Технология пробиотических напитков.
6. Технология творога, обогащенного бифидобактериями и биологически активными добавками.
7. Технология напитков из вторичного молочного сырья.
8. Технология кисломолочных напитков лечебно-профилактического назначения для детского питания.
9. Лактулоза и ее предназначение.

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен