

Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Технология функциональных продуктов питания»

Целью освоения адаптированной 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 адаптированной дисциплины

- использование функциональных ингредиентов для производства продуктов функциональной направленности;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве функциональных продуктов питания;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

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 - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен