

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология функциональных продуктов питания»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология функциональных продуктов питания» являются:

- а) формирование знаний о технологиях производства функциональных продуктов питания;
- б) обучение технологии получения функциональных продуктов питания.

2. Содержание дисциплины:

Функциональные продукты в современной структуре питания.

Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.

Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме;
- роль пищевых веществ при производстве функциональных продуктов;
- принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания.

Уметь:

- пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции функционального назначения на основе сырья животного происхождения.

Владеть:

- методами и подходами к созданию изделий функционального назначения;
- способами переработки, обеспечивающими сохранность питательных и биологически активных веществ.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.