

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Биотехнология функциональных продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020 г.) очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Биотехнология функциональных продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Функциональные продукты питания: основные характеристики и роль в питании человека. Законодательство в области функциональных продуктов.
2. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания. Виды питания.
3. Характеристика функциональных ингредиентов: виды, требования, функциональная роль.
4. Микроорганизмы в технологии функциональных продуктов.
5. Характеристика групп биологически активных добавок, используемых в технологии функциональных продуктов.
6. Научные подходы к созданию функциональных продуктов.
7. Способы и методы введения функциональных добавок в продукты.

Разработал:

Старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:



А.А. Беушев