

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология продуктов функционального назначения»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология продуктов функционального назначения» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

1. Понятие о функциональном питании. Функциональные продукты. Основные категории функциональных продуктов питания. Продукты, относящиеся к функциональным..

2. Функциональные ингредиенты продуктов. Витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), антиоксиданты, пробиотики, пребиотики. Требования к функциональным ингредиентам..

3. Основные аспекты создания лечебно-профилактических продуктов.. Пути разработки лечебно-профилактических продуктов питания. Рекомендации по созданию лечебно-профилактических продуктов питания.

4. Функциональные продукты питания для отдельных групп населения. Функциональные продукты для детей и подростков, для геродиетического питания, для спортсменов и т.д..

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Исторические аспекты питания человека. Основные направления государственной политики в области здорового питания. Теории и концепции питания. Питание и заболеваемость..

2. Понятие о функциональном питании. Функциональные продукты. Основные категории функциональных продуктов питания. Продукты, относящиеся к функциональным..

3. Пищевые волокна - функциональный компонент пищи.. Пищевые волокна и их характеристика. Использование пищевых волокон в функциональных продуктах питания. Перспективные функциональные ингредиенты - каррагенан, гуммиарабик и др..

4. Функциональные ингредиенты продуктов.. Витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), антиоксиданты, пробиотики, пребиотики. Требования к функциональным ингредиентам..

5. Функциональные продукты питания для отдельных групп населения. Функциональные продукты для детей и подростков, для геродиетического питания и т.д..

6. Основные аспекты создания лечебно-профилактических продуктов питания. Пути разработки лечебно-профилактических продуктов питания. Рекомендации по созданию лечебно-профилактических продуктов питания..

7. Способы введения функциональных ингредиентов в продукты.. Характеристика способов введения биологически-активных добавок в продукты. Особенности введения биологически-активных добавок..

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ
доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Л.А. Козубаева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина