

Б1.В.14 Современные подходы создания продуктов функциональной направленности

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 акад. час.).

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – является изучение фундаментальных проблем пищи и питания, как основы создания современных пищевых технологий функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины:

- анализ современных тенденций в вопросах питания и здоровья, изучение современного рынка функциональных продуктов;
- исследование специфических физиологических эффектов функциональных ингредиентов.
- характеристика видов, строения, физиологических аспектов применения основных групп функциональных ингредиентов;
- анализ современных подходов к созданию функциональных продуктов питания.

Краткое содержание дисциплины

Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. Классификация пищевых продуктов. ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания. Принципы создания функциональных продуктов питания. Технология функциональных мясных продуктов. Технология функциональных молочных продуктов. Технология производства хлебобулочных изделий функциональной направленности.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы создания функциональных продуктов животного происхождения (ПК-1);
- принципы создания функциональных продуктов растительного происхождения (ПК-2);

уметь:

- разрабатывать рецептуру и технологию функциональных продуктов животного происхождения (ПК-1);
- разрабатывать рецептуру и технологию функциональных продуктов растительного происхождения (ПК-2);

владеть:

- основами инновационными технологиями производства, переработки и стандартизации продукции животноводства (ПК-1);
- основами инновационными технологиями производства, переработки и стандартизации продукции растениеводства (ПК-2).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.