

Аннотация к дисциплине
«Технология функциональных молочных продуктов»

| | |
|-------------------------|--|
| Компонент | Вариативная часть / Дисциплины по выбору |
| Индекс | Б1.В. ДВ.03.02 |
| Семестр | 7 |
| Форма контроля | экзамен |
| Трудоемкость, з.е./ час | 8/288 |
| Компетенции | ОПК-2, ПК-7 |

Целью дисциплины является формирование у будущих специалистов объема базовых теоретических знаний и практических навыков в областях пищевой биотехнологии, которые позволят разрабатывать научно обоснованные технологии молочных продуктов функционального питания для различных групп населения и организовать их промышленное производство.

К основным задачам дисциплины можно отнести следующие:

-приобретение современных знаний в области физиологических особенностей и биохимических основ пищеварения и обмена веществ у различных групп населения;

-получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах и их воздействии на определенные функции организма человека;

-конструирование и производство продуктов специального назначения для различных групп населения;

-приобретение практических навыков для реализации полученных знаний в области технологии производства молочных продуктов функционального питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- химию и физику молока, технологию молока и молочных продуктов;
- состав заквасок и микроорганизмы используемые в производстве молочных продуктов;
- навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников).

Уметь:

- анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;

- организовывать, планировать и обосновывать технологические операции производства молочных продуктов;
- принимать решение по проблемам постановки исследования и производства молочных продуктов.

Владеть:

- определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов;
- навыками совершенствования технологических процессов в производстве молочных продуктов, адаптировать к конкретным технологическим условиям.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК, ПК):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)