

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
Конструирование продуктов питания
направления подготовки аспирантов 19.06.01 Промышленная экология и
биотехнологии

Дисциплина учебного плана подготовки аспирантов по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии по программе подготовки 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полупродукты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

Задачи курса – приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков работы в лаборатории, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины аспирант должен знать

- основные классы органических соединений, входящих в состав пищевых веществ;
- химический состав пищевого сырья и готовой продукции;
- пищевую ценность и нормы потребления этих веществ;
- виды пищевых добавок и область их применения;
- состав пищевого рациона;
- виды питания и их назначение;
- функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

Аспирант должен уметь

- квалифицированно работать в лаборатории.

владеть:

- практическими навыками работы в лаборатории, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания и разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 72 часа.

Вид промежуточной аттестации: экзамен