

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия
(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Формирование научного подхода к созданию продуктов функционального питания, знакомство с основными группами функциональных ингредиентов, изучение основных технологических приемов, используемых при создании продуктов здорового питания, оценка пищевой ценности разработанных функциональных продуктов.
Общая трудоемкость дисциплины	216 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой
Краткое содержание дисциплины:	Предмет, содержание и задачи дисциплины. Основные группы функциональных ингредиентов Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных и кондитерских изделий Функциональные хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия с про- и пребиотиками, маслами и жирами Витаминная и минеральная ценность хлебобулочных и кондитерских изделий Функциональные мучные кондитерские изделия

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)