

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология продуктов функционального назначения»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования**

**Целью** освоения дисциплины «Технология продуктов функционального назначения» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства продуктов функционального назначения, формирование знаний и умений в области организации и ведения технологического процесса.

**Задачи дисциплины**

- изучение научных аспектов в технологии продуктов из растительного сырья для рынка функционального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;
- изучение методов научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач.

**Содержание дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

**Лекция 1**

**Функциональные продукты питания, их назначение, принципы создания**

Значение функциональных продуктов питания. Категории пищевых продуктов функционального назначения.

**Лекция 2**

**Технологическая база создания продуктов функционального назначения**

Технологии производства и принципы функциональных продуктов питания. Государственная поддержка создания категории продуктов функционального назначения

**Лекция 3**

**Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на злаковой основе**

Создание хлебной продукции функционального назначения. Хлеб как функциональный продукт питания

**Лекция 4**

**Обогащение хлеба и хлебобулочной продукции функциональными ингредиентами**

Обогащение хлебной продукции злаковыми и крупяными культурами. Обогащение хлеба зернобобовыми культурами. Обогащение хлеба плодово-ягодными добавками. Обогащение хлебобулочной продукции лекарственными растениями. Обогащение хлеба морскими водорослями. Обогащение хлеба продуктами пчеловодства

**Лекция 5**

**Производство растительных масел функционального назначения**

Производство купажированных растительных масел

## **Лекция 6**

### **Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе плодоовощного сырья**

Плодоовощное сырье для создания функциональных продуктов питания.  
Состав плодоовощного сырья

## **Лекция 7**

### **Основные направления совершенствования технологий производства продуктов функционального назначения на плодоовощной основе**

Современные технологии производства пектина. Проекты создания продуктов функциональной направленности

## **Лекция 8**

### **Производство пектина и инулина из плодоовощного сырья**

Использование плодоовощного сырья в производстве функциональных пищевых продуктов. Производство комбинированных функциональных продуктов на плодоовощной и молочной основе

**Объем дисциплины – 3 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен**