

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 плодовоощного сырья

Плодовоощное сырье для создания функциональных продуктов питания.

Состав плодовоощного сырья

Лекция 7

Основные направления совершенствования технологий производства продуктов функционального назначения на плодовоощной основе

Современные технологии производства пектина. Проекты создания продуктов функциональной направленности

Лекция 8

Производство пектина и инулина из плодовоощного сырья

Использование плодовоощного сырья в производстве функциональных пищевых продуктов. Производство комбинированных функциональных продуктов на плодовоощной и молочной основе

Объем дисциплины – 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен