

## Аннотация рабочей программы дисциплины Производство функциональных продуктов питания

Цель дисциплины: формирование у аспирантов теоретических и практических знаний о функциональных продуктах питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

### Тематика лекционных занятий

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
1	Общие сведения о курсе. Государственная политика в области здорового питания населения. Функциональные пищевые продукты: определение, динамика развития рынка, история возникновения.
2	Методология проектирования функциональных продуктов питания. Теоретические основы производства функциональных продуктов питания. Основы применения математического моделирования при разработке продуктов функционального назначения
3	Современные представления о продуктах функционального назначения. Классификация функциональных пищевых продуктов
4	Приоритетные направления разработки продуктов функционального назначения. Научные принципы витаминизации пищевых продуктов. Переработка вторичных сырьевых ресурсов в производстве продуктов функционального назначения. Разработка продуктов функционального назначения с использованием биологически активных добавок.
5	Обеспечение качества функциональных продуктов питания при производстве.
6	Современные методы исследования функциональных пищевых продуктов. Физико-химические показатели качества функциональных продуктов питания.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – *зачет с оценкой*