

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология продуктов специализированного 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 специализированного назначения» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах технологических процессов производства специализированных продуктов питания; принципах стандартизации, лежащих в основе производственных процессов, качества продукции, методов комплексной унификации технологического оборудования.

**Задачи дисциплины**

- готовность реализовать технологии производства продуктов специализированного питания
- способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;
- способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья

**Содержание дисциплины**

- Понятие функциональных продуктов питания. История появления таких продуктов.
- Подразделение функциональных продуктов питания в России
- Технология получения пектиносодержащих функциональных продуктов питания
- Технология получения функциональных белковых продуктов питания
- Технология получения фосфолипидных продуктов функционального назначения
- Технология получения функциональных продуктов питания обогащенных минеральными веществами и витаминами
- Технология получения хлебобулочных изделий функционального назначения
- Технология производства биологически активных добавок
- Объем дисциплины 3 з.е.
- Форма промежуточного контроля - зачет