|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |  |  |
| Дисциплина  | Технология производства продуктов функционального назначения  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.04.01 Биотехнология  |  |  |
| Профиль  | Биотехнология и биоинженерия пищевых систем  |  |  |
| Объем дисциплины  | 5 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Курсовая работа, Экзамен |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Введение в дисциплину "Технология производства продуктов функциональногоназначения" (ПК-1) |  |
| Тема 2. | Технология производства продуктов функционального назначения. (ПК-1, ПК-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания и их разработка [Электронныйресурс]:монография. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 368 – Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/115482 |
|
| 2. Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А. Индустриальныетехнологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 440 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131008 |
| 3. Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]:. -Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 280 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169098 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Функциональное питание. Практикум [Электронный ресурс]:учебно-методическоепособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 136 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/118621 |
|
| 2. Лисин П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания сприменением Excel, MathCAD, Maple [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159518 |
| 3. Харенко Е. Н., Юдина С. Б. Технология продуктов спортивного питания [Электронныйресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 104 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169121 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |  |  |  |  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |

|  |
| --- |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-****телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|   |
|  |
| Аннотацию подготовил: Cарсадских А.В.  |

.

**Перечень тем курсовых работ**

1. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения.

2. Технология функциональных пектиносодержащих продуктов питания.

3. Технология получения функциональных напитков на основе пектинового экстракта.

4. Технология получения функциональных пектиносодержащих консервов на основе животного сырья.

5. Технология получения функциональных пектиносодержащих консервов на основе растительного сырья.

6. Технология получения функциональных пектиносодержащих десертных консервов.

7. Технология получения сухих быстровосстанавливаемых пектинопродуктов функционального назначения.

8. Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий функционального назначения.

9. Технология производства функциональных белковых продуктов на основе растительного сырья.

10. Технология фосфолипидных продуктов функционального назначения.

11. Технология функциональных биологически активных добавок.

12. Технология получения нутрицевтиков.

13. Технология получения парафармацевтиков.

14. Технология получения эубиотиков.

15. Технология получения пробиотиков и пребиотиков.

16. Технология получения функциональных продуктов питания, обогащенных минеральными веществами и витаминами.

Аннотацию подготовил: Cарсадских А.В.