

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Технология производства продуктов функционального
и специализированного назначения из растительного
сырья»**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

**19.04.05 – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 3-4 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Курсовой проект, Экзамен

Содержание дисциплины

Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального и специализированного назначения. Производство хлебобулочных и кондитерских изделий функционального и специализированного назначения. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Изменения, происходящие в муке при хранении. Технология производства хлебобулочных изделий функционального назначения. Технологические расчеты в хлебопекарном производстве. Технология производства макаронных изделий. Технология функциональных и специализированных пектиносодержащих продуктов питания. Функциональные и специализированные белковые продукты питания на основе растительного сырья. Фосфолипидные продукты функционального назначения.