Тема № 2 Основные аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами

**Цель занятия:** Изучить современные требования к функциональным ингредиентам для пищевых продуктов лечебного, профилактического и специального назначения

**Основные вопросы:**

1) Основная роль биологически активных веществ в производстве функциональных пищевых продуктов

2) Основной научный принцип формирования функциональных пищевых продуктов

3) Основные требования к функциональным ингредиентам

4) Современные требования к функциональным ингредиентам для пищевых продуктов лечебного, профилактического и специального назначения

5) Классификация современных требований к функциональным ингредиентам для пищевых продуктов лечебного, профилактического и специального назначения

6) Что такое функциональная направленность пищевых добавок

7) Общий подход к разработке рецептуры лечебно-профилактического питания

8) С какой целью проводится клинические испытания при разработке лечебных, профилактических и специализированных пищевых продуктов

9) Основные аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами

**Задание:** провести самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам на основании конспекта лекций, электронных ресурсов, размещенных в «АИС Университет», рекомендуемой литературы, указанной в силлабусе.

**Методические рекомендации к выполнению задания:**

При подготовке к СРМ необходимо использовать конспект лекций, электронные ресурсы, размещенные в «АИС Университет», рекомендуемую литературу, указанную в силлабусе. Тестирование проводится в автоматизированном режиме посредством допуска в «АИС Университет».

**Форма отчетности:** тестирование

**Сроки выполнения задания и оценки знаний магистрантов:**

сроки выполнения задания - 7 неделя.

**Максимальный оценочный балл** – 100 баллов.