

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.ДВ.03.02 «Технология функциональных кондитерских изделий»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология функциональных кондитерских изделий» являются:

а) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

б) формирование представления о функциональном питании населения, которое создает условия для нормального физического и умственного развития организма, поддерживает высокую работоспособность, способствует профилактике заболеваний и оказывает существенное влияние на возможность организма противостоять воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды физической, химической и биологической природы;

в) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции функциональной направленности.

Содержание дисциплины «Технология функциональных кондитерских изделий»

1. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий.

1.1 Технология диетических кондитерских изделий.

1.2 Диетические кондитерские изделия, обогащенные пищевыми волокнами

1.3 Использование полифункциональных растительных добавок

1.4 Пищевые добавки в производстве кондитерских изделий функциональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства функциональных кондитерских изделий;

б) современные технологии производства функциональных

кондитерских изделий.

2) Уметь:

а) оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья, а также применения функциональных компонентов на показатели качества готовой продукции;

б) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья и функциональных компонентов, подбор способов и режимов производства функциональных кондитерских изделий для получения продукции заданного качества.

3) Владеть:

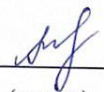
а) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий функционального и специального назначения;

б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства функциональных кондитерских изделий;

в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства функциональных кондитерских изделий.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)