

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.ДВ.03.01 «Технология хлебобулочных изделий функционального назначения»

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 хлебобулочных изделий функционального назначения» являются:

а) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов производства хлебобулочных изделий функционального назначения 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 хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции функциональной направленности;

г) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной деятельности.

Содержание дисциплины «Технология хлебобулочных изделий функционального назначения»

1. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных изделий.

1.1 Состояние и перспективы развития производства функциональных хлебобулочных изделий.

1.2 Функциональные хлебобулочные изделия с применением пищевых волокон.

1.3 Функциональные хлебобулочные изделия с применением микронутриентов.

Функциональные хлебобулочные изделия с применением пробиотиков и пребиотиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства хлебобулочных изделий функционального назначения;

б) современные технологии производства хлебобулочных изделий функционального назначения.

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 хлебобулочных изделий функционального назначения для получения продукции заданного качества.

3) Владеть:


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

б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства хлебобулочных изделий функционального назначения;

в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства хлебобулочных изделий функционального назначения.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)