

# **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья  
8 семестр

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины является изучение состава, свойств и способов применения кондитерских жиров и эквивалентов какао-масла в пищевой промышленности.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Дисциплина «Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химии. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия, биохимия зерна и хлебопечения. 8. Пищевая химия. 9. Химия природных органических соединений. 10. Пищевая микробиология. 11. Введение в технологию продуктов питания. 12. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 13. Процессы и аппараты пищевых производств. 14. Тепло- и хладотехника. 15. Экология. 16. Информационные технологии. 17. Документоведение. 18. Стандартизация в отрасли. 19. Коллоидная химия. 20. Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. 21. Органолептический анализ пищевых продуктов. 22. Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия. 23. Технология производства кондитерских изделий. 24. Технология производства мучных кондитерских изделий. 25. Технологические добавки для производства продуктов питания из растительного сырья.

## **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-18):

*Знать:* основные группы жировых продуктов и их заменителей, используемых в производстве хлеба и кондитерских изделий; их влияние на качество готового продукта; основные закономерности физико-химических, химических, биохимических процессов, протекающих на разных стадиях очистки и модифицирования жиров и при введении в рецептуру заменителей жира с целью получения готовых изделий со стабильным качеством;

*Уметь:* использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного и кондитерского производства с использованием различных жировых композиций для осуществления основных технологических процессов в

оптимальном режиме; разрабатывать рекомендации по применению заменителей жира с целью повышения качества хлеба и кондитерских изделий;  
*Владеть:* навыками практической работы, связанной с анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, опытом проведения пробных лабораторных выпечек с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Настоящее и будущее применения кондитерских жиров (КЖ) и эквивалентов какао-масла (ЭКМ). Получение и очистка жиров. Физико-химические показатели качества жиров и масел. Перезтерификация и фракционирование жиров. Маргарины и спреды, применение в кондитерской промышленности. Альтернативы какао-масла (часть первая). Альтернативы какао-масла (часть вторая). Применение кондитерских жиров в производстве мучных кондитерских и шоколадных изделий.

#### 5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

#### 6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 4 зачетных единицы, 144 часа

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.19

Печать института

