

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
6 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование научного подхода к созданию продуктов функционального питания, знакомство с основными группами функциональных ингредиентов, изучение основных технологических приемов, используемых при создании продуктов здорового питания, оценка пищевой ценности разработанных функциональных продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия»: 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. Документоведение. 14. Стандартизация в отрасли. 15. Процессы и аппараты пищевых производств. 16. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. 17. Органолептический анализ пищевых продуктов. 18. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции.

3. РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ОПК-2, ПК-4, ПК-18):

Знать: основные функциональные ингредиенты; их строение, свойства, направленность физиологического воздействия; а также научные подходы к созданию функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий;

Уметь: использовать научные знания для управления основными технологическими процессами производства функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий и характеристиками их проведения в оптимальном режиме для получения продуктов с заданным комплексом свойств; проводить оценку пищевой ценности разработанного функционального продукта;

Владеть: основными технологическими приемами, используемыми для создания продуктов функционального питания; методами анализа функциональных ингредиентов и контроля обогащенных продуктов.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Предмет, содержание и задачи дисциплины. Основные группы функциональных ингредиентов (часть первая). Основные группы функциональных ингредиентов (часть вторая). Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных и кондитерских изделий. Функциональные хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами. Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия с про- и пребиотиками, маслами и жирами. Витаминная и минеральная ценность хлебобулочных и кондитерских изделий. Функциональные мучные кондитерские изделия.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - Зачет с оценкой.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 4 зачетных единицы, 144 часов

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:

26.08.2019



Печать института