

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02 Технология функциональных кондитерских изделий

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология функциональных кондитерских изделий» являются:

- а) изучить современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также способов повышения качества и пищевой ценности вырабатываемых кондитерских изделий функциональной направленности;
- 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 кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции функционального назначения.

2. Содержание дисциплины «Технология функциональных кондитерских изделий»:

Концепция государственной политики в области здорового питания. Основные направления создания изделий функциональной направленности. Сырье и пищевые продукты, используемые в производстве функциональных кондитерских изделий. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Характеристика диабетических кондитерских изделий. Сахарозаменители и подсластители. Показатели качества. Ассортимент изделий на сахарозаменителях и подсластителях. Суточная норма потребления кондитерских изделий с видоизмененным углеводным составом. Показатели качества готовой продукции. Остаточное содержание общего сахара в готовых изделиях. Функциональные кондитерские изделия, обогащенные пищевыми волокнами, минеральными веществами. Классификация пищевых волокон. Их свойства. Растительное сырье, как источник минеральных веществ. Функциональные кондитерские изделия для детей. Ассортимент изделий. Суточная норма потребления. Обогащение кондитерских изделий для детей бифидобактериями, белками, витаминами, биоантиоксидантами, пищевыми волокнами, минеральными веществами, водо- и жирорастворимыми препаратами витаминами. Функциональные кондитерские изделия для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Технология функциональных кондитерских изделий на основе использования продуктов переработки сои. Функциональные кондитерские изделия для спортсменов и специального назначения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) особенности технологий функциональных кондитерских изделий их основные

характеристики, а так же функциональные добавки, используемые для придания изделиям лечебно-профилактических свойств, дозы и способы их введения;

- б) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой кондитерской продукции функционального назначения;
- в) соответствующую нормативную документацию;
- г) оценку пищевой (биологической, энергетической) ценности готовых кондитерских изделий функционального назначения.

2) Уметь:

- а) оценивать пищевую ценность готовой кондитерской продукции функциональной направленности;
- б) пользоваться учебными, справочными, специальными и периодическими источниками информации;
- в) пользоваться полученными знаниями при организации новых и оптимизации существующих технологических процессов производства кондитерских изделий функционального назначения;
- г) осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

3) Владеть:

- а) методами определения органолептических и физико-химических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции;
- б) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида сырья и готовых кондитерских изделий;
- в) навыками разработки новых видов кондитерских изделий функциональной направленности;
- г) рациональными способами эксплуатации оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.