

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 хлебобулочных изделий функционального назначения» 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 хлебобулочных изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции функциональной направленности.

2. Содержание дисциплины «Технология хлебобулочных изделий функционального назначения»:

Особенности питания современного человека. Пищевой рацион современного человека с учетом трех принципов рационального питания. Влияние питания на здоровье современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания. Использование экологически чистого сырья, использование специальных видов сырья, применение биологически активных добавок при конструировании хлебобулочных изделий функциональной направленности. Сырье, применяемое в производстве диетических хлебобулочных изделий. Нетрадиционные виды сырья (зерно, плодовые и овощные порошки, витамины, минеральные вещества и их комплексы, подсластители, различные виды растительного сырья, и др.). Группы хлебобулочных изделий для лечебного питания, для профилактического питания, изделия специального назначения. Изделия с пониженной кислотностью; бессолевые хлебобулочные изделия; с пониженным содержанием углеводов; с пониженным содержанием белка; с добавлением лецитина, овсяной муки и соевых продуктов; с повышенным содержанием йода. Изделия с повышенным содержанием пищевых волокон; из диспергированного зерна; с биологически активными добавками; витаминизированные изделия. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и хлебопекарной продукции. Методы улучшения качества готовой продукции. Рекомендации по использованию специализированных хлебобулочных изделий функциональной направленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) особенности технологий хлебобулочных изделий функциональной направленности их основные характеристики, а так же функциональные добавки, используемые для придания изделиям лечебно-профилактических свойств, дозы и способы их введения;
- б) функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебно-профилактических свойств, дозы и способы их введения;
- в) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой хлебобулочной продукции функциональной направленности;
- г) соответствующую нормативную документацию.

2) Уметь:

- а) оценивать пищевую (биологическую, энергетическую) ценность готовой хлебопекарной продукции;
- б) пользоваться учебными, справочными, специальными и периодическими источниками информации;
- в) пользоваться полученными знаниями при организации новых и оптимизации существующих технологических процессов производства хлебных 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 продукции;
- б) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида сырья и готовой хлебопекарной продукции;
- в) навыками разработки новых видов хлебобулочных изделий функциональной направленности;
- г) рациональными способами эксплуатации оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.