

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология функциональных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки научно-педагогических
кадров)

Направленность (профиль): Пищевые системы

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-1: способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;
- ОПК-2: способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;
- ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- ОПК-5: способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;
- ПК-1: способность анализировать отечественную и зарубежную научную и техническую литературу по вопросам технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства с использованием компьютерных средств;
- ПК-3: способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оценивать современные достижения науки и техники и разрабатывать технологии производства новых продуктов питания на основе растительного сырья;
- ПК-4: способность и готовностью разрабатывать мероприятия по комплексному использованию растительного сырья, в том числе создавать безотходные технологии его переработки;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология функциональных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Направления Государственной политики в области здорового питания. Функциональные пищевые продукты.. Основные концепции питания. Питание и заболеваемость. Основные категории функциональных продуктов питания..

2. Функциональные хлебобулочные изделия.. Сырье и схемы производства функциональных хлебобулочных изделий..

3. Функциональные мучные кондитерские изделия.. Сырье и схемы производства функциональных мучных кондитерских изделий..

4. Безглютеновые хлебобулочные изделия.. Сырье и схемы производства безглютеновых хлебобулочных изделий..

5. Безглютеновые мучные кондитерские изделия.. Сырье и схемы производства безглютеновых мучных кондитерских изделий..

6. Пищевая ценность функциональных продуктов.. Расчет пищевой ценности функциональных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий..

Разработал:

доцент
кафедры МАПП

Л.В. Анисимова

Зам.зав.кафедрой
кафедры МАПП
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.В. Морозов

Ю.С. Лазуткина