

**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-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;
- 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 заочная. Семестр 7.**

**1. Функциональные пищевые продукты. Функциональные хлебобулочные изделия..** Основные категории функциональных продуктов питания. Сырье и схемы производства функциональных хлебобулочных изделий..

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

**3. Безглютеновые хлебобулочные изделия..** Сырье и схемы производства безглютеновых хлебобулочных изделий..

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

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Зам.зав.кафедрой

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.В. Анисимова

С.В. Морозов

Ю.С. Лазуткина