

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП –

Наименование дисциплины		ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ					
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 102 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
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 разработанного функционального продукта.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к вариативным дисциплинам профиля. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимия», «Химия природных органических соединений», «Аналитическая химия и ФХМА», а так же предыдущих дисциплин профессионального цикла: «Пищевая химия», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Научные основы создания функциональных продуктов	12			4	40	58
2.	Разработка функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий	22		51	13	74	158
Формируемые компетенции							
- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производств (ПК-4); - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); - способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18).							
Образовательные результаты							
знания: основных функциональных ингредиентов; их строения, свойств, направленности физиологического воздействия; а также научных подходов к созданию функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий; умения: 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; владение: основными технологическими приемами, используемыми для создания продуктов функционального питания; методами анализа функциональных ингредиентов и контроля обогащенных продуктов.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, Веб-квест, проектная деятельность, дискуссии, исследовательский практикум и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Степычева Н.В.							