

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 – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ И ЭКВИВАЛЕНТЫ КАКАО-МАСЛА: ПРАКТИКА ПРИМЕНЕНИЯ							
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 84 ч ауд. зан.)				
Форма аттестации				Зачет с оценкой					
Цели освоения дисциплины									
Целями освоения дисциплины являются освоение научных и практических принципов создания жировых композиций с заданными свойствами и их применения на основе дифференцированного подхода в производстве хлеба и кондитерских изделий									
Место дисциплины в структуре ООП									
Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Органическая химия», «Биохимия», «Химия жиров», а также предыдущих дисциплин профессионального цикла: «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»									
Разделы дисциплины и виды занятий									
№	Наименование раздела дисциплины			ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем	СРС	Всего
1.	Строение и свойства жиров. Модификация жиров			18	6	21		50	95
2.	Применение жиров специального назначения			10	8	21		82	121
Формируемые компетенции									
- владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12); - способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-4); - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15)									
Образовательные результаты									
знания: основных групп жировых продуктов и их заменителей, используемых в производстве хлеба и кондитерских изделий; механизма их действия на качество готового продукта; понимания основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических процессов, протекающих при введении в рецептуру заменителей жира с целью прогнозирования стабильного качества готовых изделий; умения: использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного и кондитерского производства с использованием различных жировых композиций для осуществления основных технологических процессов в оптимальном режиме; разрабатывать рекомендации по применению заменителей жира с целью повышения качества хлеба и кондитерских изделий; владение: навыками практической работы, связанной с анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, опытом проведения пробных лабораторных выпечек с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов									
Интерактивные формы обучения									
Интерактивные лекции, сообщения с презентациями, дискуссии									
Ответственная кафедра									
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии									
Составитель									
к.х.н., доцент Петрова С.Н.									