

**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		Научные основы производства мучных кондитерских изделий						
Курс	4	Семестр	8	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 105 ч ауд. зан.)			
Формы аттестации					экзамен			
Цели освоения дисциплины								
Целями освоения дисциплины являются изучение научных основ и технологических аспектов производства мучных кондитерских изделий – печенья, крекеров, вафель, пряников, пирожных, кексов, тортов и других изделий, а также научных основ тестоприготовления и выпечки; изучение вопросов подбора оборудования, новейших тенденций в организации управления и контроля качества продукции.								
Место дисциплины в структуре ООП								
Дисциплина относится к группе дисциплин по выбору цикла профессиональных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе таких как «Органическая химия», «Физическая химия», «Химия природных органических соединений», «Химия жиров», «Коллоидная химия», «Аналитическая химия и ФХМА», «Методы анализа пищевых продуктов», а также дисциплин профессионального цикла «Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия», «Пищевая химия» и «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».								
Разделы дисциплины и виды занятий								
№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина	СРС	Всего час.	
1.	Система обеспечения качества мучных кондитерских изделий	10	-	17	4	40	71	
2.	Приготовление мучных кондитерских изделий	22	-	20	4	28	74	
3.	Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий	10	-	12	6	43	71	
Формируемые компетенции								
<ul style="list-style-type: none"> - использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10); - умение работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12); - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14); - владение статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-17). 								
Образовательные результаты								
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:								
<p>знать: научные основы и технологические аспекты производства мучных кондитерских изделий – печенья, крекеров, вафель, пряников, пирожных, кексов, тортов и других изделий, а также научные основы тестоприготовления и выпечки; принципы подбора оборудования, новейшие тенденции в организации управления и контроля качества продукции; - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и упаковки; - физико-химические и функционально-технологические свойства сырья и готовых пищевых продуктов, - технологические аспекты использования материалов и ингредиентов с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>уметь: использовать на практике полученные знания при разработке и производстве различных групп мучных кондитерских изделий с целью эффективного решения технологических задач и обеспечения формирования состава, текстуры, вкусовых свойств и эстетичного внешнего вида мучных кондитерских изделий, отвечающих современным требованиям, гарантировать сохранение их качества в течение всего срока хранения или годности; - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.</p> <p>владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - принципами управления качеством технологического процесса по контрольным точкам; - информацией о современных технологиях мучных кондитерских изделий и оборудовании.</p>								
Интерактивные формы обучения								
Интерактивные лекции; выполнение индивидуальных заданий с подготовкой презентаций								
Ответственная кафедра								
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии								
Составитель								
д.х.н., доцент Никифорова Т.Е.								