Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 16:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cd72b81866558

Аннотация дисциплины
«Производство хлебопродуктов и кондитерских мучных изделий, влияющих на здоровье человека»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них контактная работа – 36 ч., самостоятельная работа – 36 ч).

2. Цель изучения дисциплины: формирование и развитие у обучающихся навыков выбора и применения новых видов сырья и технологических решений для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

4. Структура дисциплины: Функциональные продукты. Инновационные технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ОПК-2); «способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-4), «способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты» (ПК-18).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов; характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных, кондитерских изделий по современным передовым технологиям; основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов; способы регулирования технологических процессов с использованием новых сырьевых ресурсов;

– **уметь:** рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям; определять расход новых современных видов сырья;

– **владеть:** ведением процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям; навыками эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлебобулочных и кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 8 семестр.