-

Б1.В.ОД.19 «Технология диетических изделий»

Целями дисциплины является теоретическое освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в производства диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, которые используются при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей трудовой деятельности в соответствии с избранным профилем.

Задачи дисциплины:

- Получение знаний о функциональном питании населения, которое создает условия для нормального физического и умственного развития организма, поддерживает высокую работоспособность, способствует профилактике заболеваний и оказывает существенное влияние на возможность организма противостоять воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды физической, химической и биологической природы.
- Получение знаний особенностей технологий диетических хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, их основных характеристик, а так же перечень функциональных добавок, используемых для придания изделиям лечебно-профилактических свойств, дозы и способы их введения.
- Овладение навыками разработки новых видов диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технология диетических изделий» входит в профессиональный цикл Б3 и относится к вариативной части.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В процессе изучения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-3, ПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- сущность химических, коллоидных, биохимических, теплофизических и микробиологических процессов, при обработке, транспортировании и хранении сырья, полуфабрикатов и готовых диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество и пищевую ценность диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- нормативную документацию для производства диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- методы оценки контроля качественных показателей диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

уметь:

- использовать нормативные документы для контроля качества сырья, полуфабрикатов и диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- производить оценку показателей качества сырья, полуфабрикатов и диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- обосновывать технологические решения и выбор оптимальных технологических параметров производства диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- организовывать работу предприятий по производству диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

владеть:

- Методами расчета составляющих технологического плана производства диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологий диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с использованием средств вычислительной техники;

- рациональными способами использования сырья и полуфабрикатов при производстве диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- способами сохранения свежести и повышения сроков годности диетических хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.