

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий**  
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Изучение научных и практических основ технологии хлебопекарного производства, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	144 часа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	История, современное состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности. Мука хлебопекарная. Основные виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные дрожжи, свойства Соль и вода как компоненты теста. Дополнительное сырье хлебопекарного производства Способы приготовления пшеничного теста Способы приготовления ржаного теста Прием, хранение и подготовка хлебопекарного сырья. Замес и брожение опары и теста Разделка хлеба. Выпечка хлеба Хранение хлеба. Выход хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Новые технологии получения хлеба и хлебобулочных изделий

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_



(ФИО, должность, подпись)