АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

6 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение научных и практических основ технологии хлебопекарного производства, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» изучается в базовой части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химии. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия, биохимия зерна и хлебопечения. 8. Пищевая химия. 9. Химия природных органических соединений. 10. Пищевая микробиология. 11. Введение в технологию продуктов питания. 12. Процессы и аппараты пищевых производств. 13. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. 14. Органолептический анализ пищевых продуктов. 15. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции. 16. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 17. Документоведение. 18. Стандартизация в отрасли.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ОПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-10):

Знать: свойства основного и дополнительного сырья и методы его оценки, процессы и операции на всех стадиях производства и хранения хлеба, современные технологии приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки, организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий; содержание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт рабочих профессий хлебопекарного производства;

Уметь: использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного производства для осуществления основных технологических процессов в оптимальном режиме, разрабатывать рекомендации по улучшению качества хлеба при переработке муки с пониженными свойствами и при нарушениях технологического процесса, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;

Владеть: навыками практической работы, связанной с анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, подбором рецептур, технологией получения хлебобулочных изделий различными способами, опытом проведения пробных лабораторных выпечек с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы,108 часов

Составитель:

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата: 26.08.2019

Печать института