АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Хлебопекарные улучшители и практика их применения

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

8 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение научных основ и технологических аспектов применения хлебопекарных улучшителей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Хлебопекарные улучшители и практика их применения» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Хлебопекарные улучшители и практика их применения»: 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. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 13. Процессы и аппараты пищевых производств. 14. Тепло- и хладотехника. 15. Экология. 16. Информационные технологии. 17. Документоведение. 18. Стандартизация в отрасли. 19. Коллоидная химия. 20. Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. 21. Органолептический анализ пищевых продуктов. 22. Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия. 23. Технология производства кондитерских изделий. 24. Технология производства мучных кондитерских изделий.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-18):

Знать: основные группы хлебопекарных улучшителей, их характеристику и области применения; механизм действия хлебопекарных улучшителей; понимать основные закономерности физико-химических, химических, биохимических процессов, протекающих при введении в рецептуру хлебопекарных улучшителей с целью прогнозирования стабильного качества готовых изделий;

Уметь: использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного производства с использованием хлебопекарных улучшителей для осуществления основных технологических процессов в оптимальном режиме; разрабатывать рекомендации по применению хлебопекарных улучшителей с целью повышения качества хлеба при переработке муки с пониженными свойствами, с использованием ускоренных технологий тестоприготовления, разрабатывать

мероприятия по сохранению свежести хлебобулочных изделий и обеспечения высоких технико-экономических показателей предприятия;
Владеть: навыками практической работы, связанной с анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, навыками работы с литературой, связанных с подбором улучшителей, опытом проведения пробных лабораторных выпечек с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Настоящее и будущее применения хлебопекарных улучшителей. Ферменты в хлебопечении. Амилолитические ферменты и препараты на их основе. Протеолитические и липолитические ферменты, препараты на их основе. Цитолитические ферменты, оксидоредуктазы, препараты на их основе. Улучшители окислительного действия. Улучшители восстановительного действия. Поверхностно-активные вещества. Прочие улучшители. Комплексные улучшители.

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 4 зачетных единицы,144 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

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: 26.08.2013

Печать института