

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **Б1.В.08 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»**

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

#### ***Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» являются:

а) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;

б) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

в) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной деятельности;

г) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

#### ***Содержание дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»***

1. Общая характеристика хлебобулочных изделий.

1.1 Современное состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности.

2. Общая технология хлебопекарного производства

2.1 Хлебопекарная мука.

2.2 Хлебопекарные дрожжи.

2.3 Другие виды сырья хлебопекарного производства.

2.4 Приготовление тестовых полуфабрикатов.

2.5 Брожение тестового полуфабриката.

2.6 Факторы, определяющие качество тестового полуфабриката.

2.7 Разделка тестового полуфабриката.

2.8 Научные основы процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

- 2.9 Хранение готовой продукции.
3. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.
4. Хлеб из пшеничной муки.
5. Булочные изделия.
6. Изделия хлебобулочные сдобные.
7. Бараночные изделия.
8. Сухарные изделия.
9. Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

- 1) Знать:
  - а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий;
  - б) современные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий;
  - в) стандарты и показатели качества основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - г) особенности хранения сырья, виды порчи при хранении и способы ее предотвращения;
  - д) перспективы развития отрасли.
- 2) Уметь:
  - а) оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки сырья на показатели качества готовой продукции;
  - б) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья, подбор способов и режимов производства кондитерских изделий для получения продукции заданного качества.
  - в) применять мероприятия по повышению эффективности производства хлеба и хлебобулочных изделий, направленные на снижение трудоемкости и повышение производительности труда;
  - г) анализировать причины возникновения дефектов и брака.
- 3) Владеть:
  - а) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства хлеба и хлебобулочных изделий;
  - в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)



(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)