

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.07 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: 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.