

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.12.2 Технология производства хлеба

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология производства хлеба» является расширение знаний и приобретение практических навыков в области хлебопекарного производства, ознакомление студентов с технологией приготовления отдельных видов хлебобулочных изделий.

2. Содержание дисциплины «Технология производства хлеба»:

Сырье хлебопекарного производства.

Технологические схемы производства хлебобулочных изделий.

Способы приготовления теста.

Разделка, расстойка, выпечка.

Выход хлеба.

Производство отдельных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

Хранение готовых изделий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- б) ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- в) сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- г) методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- д) правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- е) режимы выпечки и сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке;
- ж) виды технологических потерь и затрат на производстве;
- з) способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий.

2) Уметь:

- а) определять качество сырья и готовой продукции;
- б) рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- в) подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- г) эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- д) соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

3) Владеть:

- а) методами контроля качества сырья и готовой продукции;
- б) методами ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- в) методами ведения процесса хранения сырья;
- г) методами эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.