

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 Технология хлеба и хлебобулочных изделий

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

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

- а) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- б) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;
- в) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции;
- г) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности;
- д) освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в технологиях продуктов длительного хранения;
- е) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве продуктов длительного хранения, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;
- ж) освоение навыков управления технологическими процессами производства продуктов длительного хранения и развитию способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

2. Содержание дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»:

Хлебопекарное производство.

Прием, хранение и подготовка хлебопекарного сырья.

Замес, разрыхление и созревание теста.

Способы приготовления теста.

Разделка теста.

Выпечка.

Хранение и подготовка хлеба к реализации в торговой сети.

Выход хлеба.

Пути и способы улучшения качества хлеба.

Дефекты и болезни хлеба.

Основное и дополнительное сырье, тароупаковочные материалы.

Приготовление хлебных изделий для длительного хранения.

Процессы черствения и усыхания хлеба.

Способы замедления черствения хлеба.

Замораживание хлебобулочных изделий.

Мучные кондитерские изделия длительного хранения.

Производство печенья, пряников, вафель, сухарных изделий, бараночных изделий, соломки, макаронных изделий.

Пищевые концентраты.

Сухие завтраки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) изменения пищевых веществ при обработке и хранении;
- б) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- в) соответствующую нормативную документацию;
- г) методы оценки контроля качества;
- д) оценку пищевой (биологической, энергетической) ценности готовых изделий;
- е) основные принципы организации и осуществление технологических процессов производства хлеба, продуктов длительного хранения, кондитерских и макаронных изделий;
- ж) перспективы развития хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.

2) Уметь:

- а) производить расчет основных технологических процессов производства;
- б) использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;
- в) получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- г) производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- д) анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- е) организовывать работу производства предприятий питания;
- ж) осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

3) Владеть:

- а) методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур с использованием компьютерных технологий;
- б) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- в) рациональными способами эксплуатации оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.