АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.02 – Технология и технические средства для производства хлебобулочных изделий

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины «Технология и технические средства для производства хлебобулочных изделий» являются изучение основ технологии и оборудования для производства хлебобулочных изделий на предприятиях различной мощности и форм собственности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Принципы построения курса:

Учебная дисциплина «Технология и технические средства для производства хлебобулочных изделий» относится к дисциплинам по выбору вариативной части.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: биоорганическая и аналитическая химия, биохимия, инженерная и компьютерная графика, процессы и аппараты пищевых производств, пищевая химия, тепло- и хладотехника, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1).

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии (ПК-1.1).

3.3 В результате изучения дисциплины студент должен
знать:

- основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий;

уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, применять прогрессивные методы подбора и

эксплуатации технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий;

владеть:

- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, прогрессивными методами подбора и профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.

4 Краткое содержание дисциплины:

Введение
Раздел 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства;
Раздел 2. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий;
Раздел 3. Приём, хранение и подготовка сырья к производству;
Раздел 4. Приготовление теста;
Раздел 5. Разделка теста;
Раздел 6. Выпечка хлебобулочных изделий;
Раздел 7. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий;
Раздел 8. Выход хлебобулочных изделий;
Раздел 9. Качество хлебобулочных изделий;
Раздел 10. Дефекты и болезни хлеб хлебобулочных изделий;
Раздел 11. Ассортимент хлебобулочных изделий;
Раздел 12. Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

6 Разработчик:

д.т.н., профессор каф. ТиСМ АПК А.Н. Глобин