-

Б1.В.ОД.16«Технология хлеба»

Цель изучения дисциплины – создание у студента целостной системы знаний, умений и навыков в технологии хлебопекарного производства, которые используются при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей деятельности для самостоятельного решения задач, стоящих перед Агропромышленным комплексом.

Задачи дисциплины:

- изучение сложного комплекса коллоидных, биохимических, микробиологических, физико-химических процессов, происходящих при формировании хлебобулочных изделий высокого качества;
- приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества хлебобулочных изделий и их безопасности для потребителя;
- освоение навыков управления технологическими процессами производства хлебобулочных изделий;
- развитие способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина входит в блок СД Дисциплины специализаций учебного плана.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ПК-3, ПК-4.

В результате освоения программы дисциплины студент должен

Знать:

- тенденции развития и совершенствования ассортимента хлебопекарной промышленности;
- последовательность, назначение и режим операций технологического процесса производства хлебобулочных изделий;
- оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования;
- сущность химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических этапах производства хлебобулочных изделий; современные способы интенсификации технологического процесса;
- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранении хлебобулочных изделий;
- методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на

свойства готовой продукции;

- принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий;

- пути снижения технологических затрат и потерь в условиях предприятий среднего и малого бизнеса;

- дефекты и болезни хлебобулочных изделий и способы их предотвращения;

- пищевую ценность и безопасность хлебобулочных изделий и пути их повышения;

уметь:

- организовывать работу производства хлебобулочных изделий;

- производить расчет основных технологических процессов производства хлебобулочных изделий;

- управлять технологическими процессами производства хлебобулочных изделий;

- использовать нормативные документы для оценки свойств сырья, полуфабрикатов и контроля качества хлебобулочных изделий;

- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции;

- разрабатывать нормы расхода сырья, производить расчеты норм расхода сырья и тароупаковочных материалов, разрабатывать планы оргтехнических мероприятий по экономии сырья, составлять основную документацию для установленных норм расхода сырья, разрабатывать программу производственного контроля

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;

- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от вредных примесей

- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;

- анализировать причины возникновения дефектов хлебобулочных изделий и брака, разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

- самостоятельно решать практические задачи, стоящие перед хлебопекарной отраслью.

владеть:

- методами расчета составляющих технологического плана производства хлебобулочных изделий;

- рациональными способами эксплуатации оборудования;

- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии хлебобулочных изделий с использованием средств вычислительной техники.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Ассортимент и технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Модуль 2. Сырье хлебопекарного производства

Модуль 3. Приготовление теста

Модуль 4. Разделка теста и выпечка изделий

Модуль 5. Хранение хлебобулочных изделий, их выход и подготовка к реализации

Модуль 6. Качество хлебобулочных изделий