

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3; ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования;
- основных свойств пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки;
- основных процессов, протекающих при производстве и хранении сырья и готовой продукции;

Уметь:

- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- применять знания специальных приемов обработки пищевых продуктов;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;

Навык:

- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.

Опыт деятельности:

- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контролю над качеством продукции;
- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду.

Содержание программы дисциплины:

Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основные виды хлебобулочных изделий. Качество хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышения. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий, пути их предотвращения. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества, пищевая ценность хлебобулочных изделий. Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях.

3. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

4. Разработчик: к.с/х. н., доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.