

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ И ПРАКТИКА ИХ ПРИМЕНЕНИЯ					
Курс	4	Семестр	8	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 84 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целью освоения дисциплины является изучение основных групп хлебопекарных улучшителей и механизма их действия, а также возможностей их применения на основе дифференцированного подхода, связанного с особенностями свойств основного сырья хлебопекарного производства и технологического процесса хлебопечения.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла и относится к дисциплинам по выбору. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимия», «Органическая химия», «Коллоидная химия», а так же предыдущих дисциплин общепрофессионального цикла: «Биохимия зерна и хлебопечения», «Технология производства хлеба и хлебоулучшающих изделий».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Ферментные препараты различного принципа действия и практика их применения	18		21	8	88	135
2.	Комплексные хлебопекарные улучшители и практика их применения	10		21	6	44	81
Формируемые компетенции							
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, умение работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12); - способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13); - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производств (ПК-4); - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15).							
Образовательные результаты							
знания: основных групп хлебопекарных улучшителей, их характеристик и области применения; механизма действия хлебопекарных улучшителей; основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических процессов, протекающих при введении в рецептуру хлебопекарных улучшителей с целью прогнозирования стабильного качества готовых изделий; умения: использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного производства при добавлении хлебопекарных улучшителей для осуществления основных технологических процессов в оптимальном режиме. Разрабатывать рекомендации по применению хлебопекарных улучшителей с целью повышения качества хлеба при переработке муки с пониженными свойствами, с использованием ускоренных технологий тестоприготовления, разрабатывать мероприятия по сохранению свежести хлебоулучшающих изделий и обеспечения высоких технико-экономических показателей предприятия; владение: навыками практической работы, связанной с анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, навыками работы с литературой, связанных с подбором улучшителей, опытом проведения пробных лабораторных выпечек с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, разработка кейса, защита кейса с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Степычева Н.В.							