

Наименование дисциплины		ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ					
Курс	3	Семестр	6	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 60 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение научных и практических основ технологии хлебопекарного производства, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к вариативным дисциплинам профиля. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимии», «Аналитической химии и ФХМА», а так же предыдущих дисциплин общепрофессионального цикла: «Пищевой химии», «Биохимии зерна и хлебопечения», «Введение в технологию продуктов питания».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Сырье хлебопекарного производства и его свойства	6		6		20	71
2.	Способы приготовления пшеничного и ржаного теста	6		12		20	38
3.	Основные стадии технологического процесса производства хлебобулочных изделий	18		12		44	74
Формируемые компетенции							
- 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); - владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-6); - способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-7); - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11).							
Образовательные результаты							
знания: свойств основного и дополнительного сырья и методов его оценки, процессов и операций на всех стадиях производства и хранения хлеба, современных технологий приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки, организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий; умения: использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного производства для осуществления основных технологических процессов в оптимальном режиме, разрабатывать рекомендации по улучшению качества хлеба при переработке муки с пониженными свойствами и при нарушениях технологического процесса, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; владение: навыками практической работы, связанной с анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, подбором рецептур, технологией получения хлебобулочных изделий различными способами, 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.							