

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Иванова Л.В. к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.13 Хлебопекарное и кондитерское производство

### Цель освоения дисциплины:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий;
- изучение факторов, обеспечивающих качество готовой продукции.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- технологические схемы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;</li><li>-основные процессы, протекающие при производстве хлеба и кондитерских изделий;</li><li>-способы предотвращения развития болезней хлеба;</li><li>-классификацию и характеристику хлебобулочных и кондитерских изделий.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовить тесто для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li><li>-разделять тесто для формового и подового хлеба, булочных и сдобных изделий;</li><li>-проводить анализ состояния хлебопекарной и кондитерской промышленности;</li></ul> <b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками составления производственных рецептур;</li><li>-расчёта основного и дополнительного сырья;</li><li>-определения дефектов готовой продукции и способностью находить пути их устранения.;</li><li>-поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных;</li><li>-анализа, обобщения и систематизации полученных сведений</li></ul>

### 2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Сырьё хлебопекарного и кондитерского производства
- Тема 2. Приготовление пшеничного теста
- Тема 3. Определение качества дрожжей по подъемной силе
- Тема 4. Влияния количества соли и времени расстойки на свойства теста и качество хлеба

- Тема 5. Технология производства сдобных изделий
- Тема 6. Приготовление ржаного теста
- Тема 7. Производство мучных кондитерских изделий
- Тема 8. Технология производства печенья
- Тема 9. Приготовление кексов с использованием химических разрыхлителей
- Тема 10. Технология приготовления заварных пирожных со сливочным кремом.
- Тема 11. Производство конфет
- Тема 12. Производство шоколада и какао- порошка
- Тема 13. Приготовление грильяжных конфетных масс
- Тема 14. Приготовление зефира

**3. Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ),  
(108 академических часов)