

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Л.В.Иванова., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.06.01 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5).	1 этап: Требования к качеству сырья и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства; 2 этап: технологические схемы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий;	1 этап: определять пригодность сырья для хлебопекарного и кондитерского производства; 2 этап: приготовить тесто опарным и безопарным способом; приготовить выпеченные и отделочные полуфабрикаты кондитерского производства	1 этап: Определения хлебопекарных свойства муки, качество дрожжей, качество сахара; 2 этап: навыками замеса и разделки теста; технологического расчета; анализа, обобщения и систематизации полученных сведений; проведения научно-исследовательской работы

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Сырьё хлебопекарного производства.

Тема 1 Лекция 1 (Л-1) Сырьё хлебопекарного производства.

Тема 2 Лекция 2 (Л-2) Приготовление теста.

Тема 3 Лабораторная работа 1 (ЛР-1) Мука хлебопекарная. Технические условия.

Тема 4 Лабораторная работа 2 (ЛР-2) Определение газообразующей способности муки.

Тема 5 Лабораторная работа 3 (ЛР-3) Определение качества дрожжей по подъемной силе.

Тема 6 Лабораторная работа 4 (ЛР-4) Приготовление водно-мучных заварок.
Тема 7 Лабораторная работа 5 (ЛР-5) Влияния количества соли на свойства теста и качество хлеба.

Раздел 2 Приготовление теста.

Тема 8 Лекция 3 (Л-3) Приготовление теста .
Тема 9 Лекция 4 (Л-4) Разделка теста и выпечка хлеба.
Тема 10 Лекция 5 (Л-5) Качество хлеба, дефекты и болезни хлеба.
Тема 11 Лабораторная работа 6 (ЛР-6) Влияние количества соли на свойства теста и качество хлеба.
Тема 12 Лабораторная работа 7 (ЛР-7) Влияние продолжительности окончательной расстойки тестовых заготовок на качество хлеба.
Тема 13 Лабораторная работа 8-9 (ЛР-8-9) Технология производства сдобных изделий.
Тема 14 Лабораторная работа 10 (ЛР-10) Приготовление теста по интенсивной «холодной» технологии.

Раздел 3 Кондитерское производство.

Тема 1 Лекция 1 (Л-1) Основное и дополнительное сырье кондитерского производства.
Тема 2 Лекция 2 (Л-2) Производство мучных кондитерских изделий .
Тема 3 Лабораторная работа 1 (ЛР-1) Определение качества сахара-песка.
Тема 4 Лабораторная работа 2 (ЛР-2) Приготовление полуфабриката из песочного теста.

Раздел 4 Мучные кондитерские изделия.

Тема 5 Лекция 3 (Л-3) Производство мучных кондитерских изделий.
Тема 6 Лекция 4 (Л-4) Производство карамели.
Тема 7 Лабораторная работа 3 (ЛР-3) Приготовление кексов с использованием химических разрыхлителей.
Тема 8 Лабораторная работа 4 (ЛР-4) Технология приготовления бисквитного полуфабриката.

Раздел 5 Сахарные кондитерские изделия.

Тема 9 Лекция 5 (Л-5) Производство конфет.
Тема 10 Лекция 6 (Л-6) Производство шоколада и какао-порошка.
Тема 11 Лекция 7 (Л-7) Производство пастильно-мармеладных изделий и драже.
Тема 12 Лабораторная работа 5 (ЛР-5) Технология приготовления заварных пирожных со сливочным кремом.
Тема 13 Лабораторная работа 6 (ЛР-6) Приготовление помадных конфетных масс.
Тема 14 Лабораторная работа 7 (ЛР-7) Приготовление зефира.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ