

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологии

Дата подписания: 21.06.2023 13:30:54

Уникальный программный ключ:

2016996758511913160a1ac6208af772ced7f57

Аннотация по дисциплине «Технология хлеба и мучных кондитерских изделий»

Наименование дисциплины	Технология хлеба и мучных кондитерских изделий
Краткое содержание	Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Производство отдельных сортов хлебобулочных изделий. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления бездрожжевого теста. Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства. Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий.
Результаты освоения дисциплины	Знает свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; Умеет выбирать, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; Владеет навыками по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Знает методики контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеет навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Трудоемкость, з.е.	8
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	

Основная литература	1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/97306 2. Алексеев, Г. В. Формирование заготовок мелкоштучных хлебобулочных изделий с управлением реологическими свойствами теста : монография / Г. В. Алексеев, А. С. Иванова. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 117 с. — ISBN 978-5-4487-0450-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79690
Дополнительная литература	1. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88430 2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79482