

Б1.В.02 Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии хлеба, кондитерского и макаронного производства. Изучаются принципы технологической обработки растительного сырья с целью получения новых видов пищевых продуктов; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-1ПК- 2 – Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК - 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-1ПК – 4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки; новые и нетрадиционные виды сырья для производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; механизмы процессов, протекающих при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; современные технологии переработки сырья; правила по организации производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; организацию производственного контроля на предприятии; методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

уметь: составлять технологические схемы, производить расчеты, совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции

владеть: методиками расчета основных технологических процессов; навыками по разработке и внедрению новых видов изделий; навыками работы с нормативной и технической документацией на сырье и материалы, готовую продукцию, процессы производства; методами расчета технологического плана производства;