

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


_____ Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины

«ПЕРЕРАБОТКА ЗЕРНА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является:

формирование знаний о сырьевой базе и характеристиках сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, об особенностях технологии соответствующего продукта на всех этапах производства, умений определять показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В задачи изучения дисциплины входит:

- изучить теоретические знания в области селекции сельскохозяйственных растений;
- изучить теоретические знания в области семеноводства сельскохозяйственных растений;
- сформировать навыки определения сортов по сортовым признакам;
- освоить навыки современных методов семенного и сортового контроля.

1. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Переработка зерна и хлебопечение» относится к циклу Б1.В. ДВ.10.1– профессиональный цикл, вариативная часть. Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекции, проведение практических и лабораторных занятий, самостоятельную работу по темам дисциплины.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины по выбору «Переработка зерна и хлебопечение» относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин «Микробиология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции»,

«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»,
«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Перечень изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7).

4. Структура дисциплины

Семестр	Всего часов	Ауди-торных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль
8	108	44	64	18	-	26	зачет
всего	108	44	64	18	-	26	зачет

Раздел 1. Технология производства хлеба. Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Определение качества сырья хлебопекарного производства. Технологический процесс приготовления пшеничного хлеба. Технологический процесс приготовления ржаного хлеба. Технологический процесс приготовления ржано-пшеничного хлеба

Раздел 2. Технология производства хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебных изделий. Характеристика группового ассортимента; технология приготовления отдельных видов изделий. Выход хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий. Контроль качества продукции и параметров технологического процесса

5. Образовательные технологии

Интерактивная лекция объединяет в себе аспекты традиционной лекции и тренинговой игры: презентация материала со стороны лектора; наличие обратной связи как от лектора, так и от аудитории.

Тренинг – использование тестовых заданий для контроля знаний, эспресс-опрос на лекции.

6. Форма контроля

Промежуточная аттестация: зачет.

7. Составитель

Мазунина Надежда Иллорьевна, кандидат с.-х. наук, доцент кафедры растениеводства Ижевской ГСХА.