

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология мучных кондитерских и макаронных изделий»

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

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских и макаронных изделий» являются формирование представлений, знаний о сырьевой базе и характеристиках сырья для производства мучных кондитерских и макаронных изделий, об особенностях технологии соответствующего продукта на всех этапах производства, умений определять показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучить теоретические знания в области кондитерского и макаронного производства;
- сформировать навыки анализа современных технологий производства мучных кондитерских и макаронных изделий и оценки их эффективности;
- освоить навыки современных методов оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Технология мучных кондитерских и макаронных изделий» относится к циклу Б1.В.ОД.17 – профессиональный цикл, вариативная часть, обязательная дисциплина.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: Микробиология, Биохимия сельскохозяйственной продукции, Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции животноводства.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки .

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- 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);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 4.1 – Структура дисциплины

Семестр	всего	лекция	практические занятия	лабораторные занятия	СРС
7	144	18	6	20	73

Раздел 1. Технология производства мучных кондитерских изделий. Характеристика ассортимента мучных кондитерских изделий. Технология производства печенья, крекера, галет, пряничных изделий, кексов, вафель. Производство выпеченных полуфабрикатов: бисквитный, слоеный, заварной, песочный, крошковый, воздушный, миндальный, вафельный. Производство отделочных полуфабрикатов: сиропы, жженка, помада, глазури, сливочные кремы, белковые кремы, суфле, желе, начинки.

Раздел 2. Производство макаронных изделий. Технологическая схема производства макаронных изделий. Характеристика сырья, замес, разделка макаронного теста. Процессы происходящие при сушке макаронных изделий. Стабилизация и хранение макаронных изделий. Показатели качества макаронных изделий.

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.

Кейс-метод (метод конкретных ситуаций, случаев).

Обучающиеся должны: проанализировать предложенную реальную ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшие из них (Тема: Составление рецептуры макаронного теста. С учетом качества сырья рассчитывается рецептура макаронных изделий и выбирается тип замеса теста. Изготавливаются макаронные изделия и определяется их качество. Студенты делают заключение о качестве изделий и о правильности выбора ими рецептуры и технологии).

Дискуссия (спор, полемика, дебаты, диспут)

Основная задача дискуссии – выявление многообразия точек зрения на существующую проблему, анализ каждой из них. В процессе дискуссии формируются специфические умения и навыки: умение формулировать мысли, аргументировать их, навыки критического мышления.

Аквариум – это ролевая игра, в которой принимают участие 2-3 человека, а остальные выступают в роли наблюдателей. Активные участники имеют возможность продемонстрировать знания, умения, способности, а «наблюдатели» - выступить в роли экспертов и аналитиков.

6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Технология производства мучных кондитерских и макаронных изделий» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий контроль и промежуточную аттестацию в форме экзамена.

7. СОСТАВИТЕЛЬ.

Мильчакова Анна Владимировна, доцент кафедры растениеводства Ижевской ГСХА