

Б1.В.ДВ.8.1 «Технология национальных мучных изделий»

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства национальных мучных изделий, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Задачи дисциплины:

- изучение основных стадий технологического процесса производства национальных мучных изделий;
- определение хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья;
- изучение способов приготовления теста для национальных изделий;
- изучение способов выпечки национальных мучных изделий;
- принципы расчета выхода хлеба и уменьшение технологических затрат и потерь;
- определение качества готовой продукции;
- изучение способов повышения качества и пищевой ценности изделий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; - ресурсо – и энергосбережение технологических процессов Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания Владеть: - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья Владеть: - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации
ПК-10	- способностью организовать процесс производства продук-	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в техно-

	тов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.	логии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии Уметь: разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья Владеть: методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции
--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальных мучных изделий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1: Введение. Общая характеристика национальных мучных изделий.

Ассортимент национальных мучных изделий. Особенности технологии приготовления национальных мучных изделий.

Раздел 2: Приготовление теста, выпечка изделий. Хранение готовой продукции.

Общая технологическая схема. Расчет выхода хлеба. Составление производственных рецептов. Тесто из пшеничной муки. Тесто из ржаной муки. Выпечка. Хранение готовых изделий.

Раздел 3: Национальные мучные изделия республик Северного Кавказа.

Хлебобулочные изделия Кабардино-Балкарии, Дагестана, Осетии и других народов Северного Кавказа. Рецепттура. Приготовление и хранения изделий.

Раздел 4: Национальные мучные изделия республик Средней Азии.

Узбекские, казахские, таджикские, киргизские лепешки. Технология приготовления.

Раздел 5: Национальные мучные изделия Закавказья.

Раздел 1 Хлебобулочные изделия Армении, Азербайджана, Грузии. Рецепттура и технология приготовления. Хранения изделий.

Раздел 6: Национальные мучные изделия России, Украины, Белоруссии, Молдовы.

Ассортимент хлебобулочных изделий республик. Технология производства. Условия хранения изделий.

Раздел 7: Национальные мучные изделия республик Прибалтики.

Ассортимент хлебобулочных изделий Латвии, Литвы и Эстонии. Технология приготовления.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц 144/4, в том числе:

1. Контактная работа - 58 часов в том числе: лекции- 14 часов, лабораторных занятий - 28 часов.

2. Самостоятельная работа - 86 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 27 часов.

Аттестация - экзамен.