

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Технология и оборудование хлебопекарных и**  
**макаронных предприятий»**  
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата  
 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
 (заочная форма обучения)

**1 Цель дисциплины:** Целью освоения дисциплины «Технология и оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий» является изучение научных основ технологии хлебопекарных и макаронных производств, формирование у студентов навыков управления технологическими процессами, позволяющих организовать высокоэффективную переработку сырья на основе технологических алгоритмов, направленных на получение высококачественных продуктов питания.

**2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):**

**Профессиональные компетенции (ОПК, ПК):**

ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

**3 Трудоемкость дисциплины - 8 ЗЕ (288 часов)**

**4 Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

**9 семестр**

**Модуль 1.** Цель и задачи дисциплины. Пищевая промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Ассортимент и рецептуры кондитерских изделий. Технология карамели, конфет, ириса, пастило-мармеладных изделий, шоколада и какао-порошка. Научно-теоретические основы образования кондитерского теста. Технология печенья, пряников, кексов, тортов и пирожных.

**Модуль 2.** Аппаратурно-механические схемы хлебозаводов. Оборудование для проведения подготовительных операций. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству. Тестоприготовительное и тесторазделочное оборудование. Назначение и классификация хлебопекарных печей. Основы теории процесса выпечки. Технологическое оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий. Макаронные прессы. Технологические линии макаронных предприятий

**10 семестр**

**Модуль 3.** Хлебопекарные свойства основного и дополнительного сырья. Технология приготовления теста из пшеничной и ржаной муки. Полуфабрикаты хлебопекарного производства. Схемы тестоприготовления. Основы теории процесса расстойки, разделки и выпечки. Дефекты и болезни хлеба. Пути и способы улучшения качества хлеба.

**Модуль 4.** Макаронные изделия. Классификация макаронных изделий. Технология макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Разделка сырых изделий. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий. Дефекты сырых изделий и способы их устранения. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

**5 Форма промежуточной аттестации - зачет (9 семестр), экзамен (10 семестр)**

Разработал:  
Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



СИ. Конева

А.А. Беушев