

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