

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, МАКАРОННОГО И
КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВ»**

по основной профессиональной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2018 г)
Профиль «Современные технологии переработки растительного сырья»
(очная, заочная формы обучения)

1 Цель дисциплины: Целью освоения дисциплины «Технология и оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» 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):

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

ПК-4 Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

ПК-7 Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья

ПК-8 Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ПК-11 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям

ПК-18 Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

3 Трудоемкость дисциплины - 8 ЗЕ (288 часов)

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие разделы:

Цель и задачи дисциплины. Пищевая промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Аппаратурно-механические схемы хлебозаводов. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству. Тестоприготовительное, тестводелочное и печное оборудование. Технологическое оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий. Макароны прессы. Хлебопекарные свойства основного и дополнительного сырья. Технология приготовления теста из пшеничной и ржаной муки. Полуфабрикаты хлебопекарного производства. Основы теории процесса расстойки, разделки и выпечки. Дефекты и болезни хлеба. Пути и способы улучшения качества хлеба. 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. Макароны изделия. Технология макаронных изделий. Дефекты сырых изделий и способы их устранения.

5 Форма промежуточной аттестации - зачет, экзамен

Разработал:
Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:
Директор ИнБиоХим

