

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология мучных полуфабрикатов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- 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;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология мучных полуфабрикатов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 6.

1. Цель и задачи курса, его место в учебном процессе.

Пищевая промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Характеристика видов мучных полуфабрикатов. Требования, предъявляемые к сырью

2. Научно-теоретические основы образования кондитерского теста. Влияние структурных компонентов муки на процесс образования кондитерского теста. Технологические условия замеса кондитерского теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста..

3. Технология отложенной выпечки. Цель технологии отложенной выпечки. Преимущества и недостатки. Требования к основному и дополнительному сырью. Технологические условия приготовления теста.

Форма обучения очная. Семестр 4.

1. Цель и задачи курса, его место в учебном процессе.

Пищевая промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Характеристика видов мучных полуфабрикатов.

2. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов. Требования, предъявляемые к сырью. Требования, предъявляемые к основному и дополнительному сырью для обеспечения качества мучных полуфабрикатов. Использование сухих смесей при производстве мучных полуфабрикатов.

3. Научно-теоретические основы образования кондитерского теста. Влияние структурных компонентов муки на процесс образования кондитерского теста. Технологические условия замеса кондитерского теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста..

4. Научно-теоретические основы образования хлебного теста. Влияние структурных компонентов муки на процесс образования теста для хлебобулочных изделий. Технологические условия замеса теста для хлебобулочных изделий. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.

5. Научно-теоретические основы образования макаронного теста. Влияние структурных компонентов муки на процесс образования макаронного теста. Технологические условия замеса макаронного теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста.

6. Технология отложенной выпечки. Цель технологии отложенной выпечки. Преимущества и недостатки. Требования к основному и дополнительному сырью. Технологические условия приготовления теста.

7. Параметры глубокой заморозки. Процессы, происходящие при замораживании-размораживании. Размораживание и выпечка.

8. Производство мучных полуфабрикатов разной степени готовности. Замороженное тесто, "готовое к формованию". Замороженное тесто, "готовое к расстойке". Замороженное тесто,

"готовое к выпечке". Частичная выпечка.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



С.И. Конева

Проверил:



А.А. Беушев