

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология и оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств»**

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

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

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

Ассортимент хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Цель и задачи дисциплины, его место в учебном процессе.

Ассортимент хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, краткая характеристика каждого вида.

2. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.. Газообразующая способность муки. Сахарообразующая способность муки. Собственные сахара муки. Способы определения газообразующей способности. Сила муки. Цвет муки и способность к потемнению..

3. Технологические особенности приготовления хлебобулочных изделий. Рецептуры и основные способы приготовления теста. Преимущества и недостатки основных способов приготовления пшеничного теста. Замес опары и теста. Фазы теста. Процессы, происходящие при замесе. Созревание пшеничного теста. Процессы, происходящие при созревании теста. Выпечка, охлаждение и черствение ..

5. Особенности технологии сахарных кондитерских изделий и макаронных изделий. Технологические особенности производства карамели и пастило-мармеладных изделий. Рецептурные смеси. Виды кондитерских масс Приготовление макаронного теста. Составление и расчет рецептур. Нормы расхода добавок в макаронные изделия. Типы замесов теста. Формование сырых изделий. Разделка. Обдувка. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качества изделий. Высокотемпературные режимы замеса и формования теста..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина