

## 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

**Общий объем 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 технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 4.**

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

**Характеристика видов мучных полуфабрикатов..** Цель и задачи курса, его место в учебном процессе. Характеристика видов мучных полуфабрикатов..

**2. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов..** 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. 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. Теоретические основы образования сдобного теста..** Влияние структурных компонентов муки на процесс образования теста для сдобных изделий. Технологические условия замеса теста для сдобных изделий. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста..

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

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

**8. Производство мучных полуфабрикатов разной степени готовности..** 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

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина