

**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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Теоретические основы образования теста.. Влияние структурных компонентов муки на процесс образования теста. Технологические условия замеса теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста..

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

3. 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

С.И. Конева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина