

## 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 очная. Семестр 6.**

**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

С.И. Конева

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина