

## **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий»**

**Целью** освоения дисциплины «Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий» является формирование у обучающихся технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современной технологии производства и экспертизы хлебобулочных и макаронных изделий.

### **Задачи дисциплины:**

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции хлеба и макаронных изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

### **Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц**

#### **1 Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий.**

- 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий.
- 1.2 Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий.
- 1.3 Стадии технологического процесса производства хлеба.

#### **2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки.**

- 2.1 Сорты и виды пшеничной муки.
- 2.2 Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
- 2.3 Методы оценки качества пшеничной муки.
- 2.4 Оценка качества пшеничной муки

#### **3 Хлебопекарные свойства ржаной муки.**

- 3.1 Сорты ржаной муки.
- 3.2 Хлебопекарные свойства ржаной муки

#### **4 Прием, хранение и подготовка к производству хлебопекарного сырья.**

- 4.1 Хранение и подготовки муки к производству.
- 4.2 Хранение и подготовка дополнительного сырья.

#### **5 Рецептура и замес теста из пшеничной муки.**

- 5.1 Унифицированные рецептуры
- 5.2 Замес теста.
- 5.3 Периодический и непрерывный замес : сходства и различия.
- 5.4 Роль компонентов пшеничной муки в образовании теста. 5.5 Роль рецептурных компонентов в образовании теста. 5.6 Физико-механические, коллоидные и биохимические процессы при замесе теста.
- 6 Способы приготовления пшеничного теста.**
- 6.1 Опарный и безопарный способы : сходства и различия.
- 6.2 Ускоренные способы.
- 6.3 Производство пшеничного хлеба пшеничного опарным способом
- 6.4 Производство хлебобулочных изделий безопарным способом
- 6.5 Производство хлебобулочных изделий ускоренным способом
- 6.6 Технологический процесс производства сдобы
- 7 Способы приготовления теста из ржаной муки.**
- 7.1 Ржаные закваски. Понятие о способах разводочного цикла.
- 7.2 Приготовление теста из ржаной муки на густых, жидких заквасках и КМКЗ.
- 7.3 Однофазные технологии приготовления ржаного теста.
- 8 Разделка теста.**
- 8.1 Технологическое значение операций разделки.
- 8.2 Деление теста. 8.3 Округление теста.
- 8.4 Предварительная расстойка и формование.
- 8.5 Окончательная расстойка тестовых заготовок.
- 8.6 Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий.
- 9 Выпечка хлеба.**
- 9.1 Выпечка хлеба. Процессы, происходящие при выпечки хлеба.
- 9.2 Технологические параметры выпечки.
- 9.3 Условия хранения готовых изделий.
- 9.4 Упек и усушка. Черствение хлеба. Освежение хлеба.
- 10 Дефекты и болезни хлеб хлебобулочных изделий.**
- 10.1 Дефекты хлеба. Причины появления дефектов.
- 10.2 Болезни хлеба. Причины появления болезней хлеба.
- 10.3 Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий
- 11 Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.**
- 11.1 Остывание и усыхание хлеба. Черствение хлеба при хранении.
- 11.2 Правила хранения и маркировки хлеба и хлебобулочных изделий.
- 12 Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий.**
- 12.1 Классификация макаронных изделий по типу, подтипу и виду.
- 12.2 Основные операции технологического процесса производства макаронных изделий.
- 12.3 Экспертиза макаронных изделий
- 12.4 Технологический процесс производства макаронных изделий
- 12.5 Оценка качества макаронных изделий

**Объем дисциплины – 6 з.е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен.**