

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» является получение знаний о технологическом процессе производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий; принципах стандартизации, лежащих в основе производственных процессов, качества продукции, методов комплексной унификации технологического оборудования.

Задачи дисциплины

- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

Содержание дисциплины

ТЕМА 1. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебобулочных изделий. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Стадии технологического процесса производства хлеба.

ТЕМА 2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Сорта и виды пшеничной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Методы оценки качества пшеничной муки. Оценка качества пшеничной муки

ТЕМА 3. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Сорта ржаной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки

ТЕМА 4. Прием, хранение и подготовка к производству хлебопекарного сырья. Хранение и подготовки муки к производству. Хранение и подготовка дополнительного сырья.

ТЕМА 5. Рецепттура и замес теста из пшеничной муки. Унифицированные рецепттуры. Замес теста. Периодический и непрерывный замес : сходства и различия. Роль компонентов пшеничной муки в образовании теста. Роль рецептурных компонентов в образовании теста. Физико-механические, коллоидные и биохимические процессы при замесе теста.

ТЕМА 6. Способы приготовления пшеничного теста. Опарный и безопарный способы : сходства и различия. Ускоренные способы. Производство пшеничного хлеба пшеничным опарным способом. Производство хлебобулочных изделий безопарным способом. Производство хлебобулочных изделий ускоренным способом. Технологический процесс производства сдобы

ТЕМА 7. Способы приготовления теста из ржаной муки. Ржанные закваски. Понятие о способах разводочного цикла. Приготовление теста из ржаной муки на густых, жидких заквасках и КМКЗ. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.

ТЕМА 8. Разделка теста. Технологическое значение операций разделки. Деление теста. Округление теста. Предварительная расстойка и формирование. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий.

ТЕМА 9. Выпечка хлеба. Выпечка хлеба. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Технологические параметры выпечки. Условия хранения готовых изделий. Упек и усушка. Черствение хлеба. Освежение хлеба.

ТЕМА 10. Дефекты и болезни хлеб хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба. Причины появления дефектов. Болезни хлеба. Причины появления болезней хлеба. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

ТЕМА 11. Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий. Остывание и усыхание хлеба. Черствение хлеба при хранении. Правила хранения и маркировки хлеба и хлебобулочных изделий.

ТЕМА 12. Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. Классификация макаронных изделий по типу, подтипу и виду. Основные операции технологического процесса производства макаронных изделий. Экспертиза макаронных изделий. Технологический процесс производства макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий

объем дисциплины – 5 з. е.

форма промежуточного контроля – экзамен, курсовая работа