

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и оборудование хлебопекарного производства»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование хлебопекарного производства» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Цель и задачи дисциплины, его место в учебном процессе.

Ассортимент хлебобулочных изделий. Цель и задачи дисциплины, его место в учебном процессе.

Ассортимент хлебобулочных изделий, краткая характеристика каждого вида.

2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Газообразующая способность муки. «Сила» пшеничной муки. Цвет муки и способность ее к потемнению. Крупность пшеничной муки..

3. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Углеводно-амилазный комплекс ржаной муки. Белково-протеиназный комплекс ржаной муки. Цвет ржаной муки и способность ее к потемнению. Крупность ржаной муки..

4. Технологические особенности приготовления пшеничного теста.. Технологические особенности приготовления пшеничного теста. Рецептуры и основные способы приготовления пшеничного теста. Процессы, происходящие при замесе и созревании пшеничного теста. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья..

5. Технологические особенности приготовления ржаного теста.. Технологические особенности приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Виды ржаных заквасок. Бродильная микрофлора ржаных заквасок..

6. Разделка теста.. Разделка теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка..

7. Выпечка хлеба.. Назначение выпечки. Теплофизические процессы при выпечке. Микробиологические, биохимические и коллоидные процессы при выпечке. Режимы выпечки. Определение готовности хлеба. Упек хлеба..

8. Остывание и черствение хлеба.. Остывание и черствение хлеба. Остывание и усыхание хлеба. Факторы, влияющие на усыхание. Черствение хлеба. Сущность процесса черствения..

Форма обучения очная. Семестр 6.

Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Выход готовой продукции.. Выход готовой продукции. Факторы, влияющие на выход. Технологические потери при производстве хлебобулочных изделий. Технологические затраты при производстве хлебобулочных изделий. Способы снижения технологических потерь и затрат..

2. Дефекты хлебобулочных изделий.. Дефекты хлебобулочных изделий. Дефекты хлебобулочных изделий, вызванные низким качеством муки. Дефекты хлебобулочных изделий, вызванные нарушением хода технологического процесса..

3. Болезни хлебобулочных изделий. Картофельная болезнь хлеба. Плесневение хлеба. «Пьяный» хлеб. Меловая болезнь. Покраснение мякиша хлеба..

4. Аппаратурно-механические схемы хлебозаводов.. Признаки классификации технологических схем хлебозаводов. Схемы производства отдельных сортов хлеба. Классификация и перечень технологического оборудования..

5. Оборудование для хранения, транспортирования и подготовки сырья к пуску в производство.. Технологическое оборудование для транспортирования сыпучего и жидкого сырья. Оборудование для хранения сырья и подготовки к пуску в производство..

6. Технологическое оборудование для приготовления теста.. Технологическое оборудование для приготовления теста. Тестомесильные машины и тестоприготовительные агрегаты для приготовления теста..

7. Технологическое оборудование для разделки теста и расстойки тестовых заготовок.. Оборудование для деления и формования тестовых заготовок. Расстойные шкафы. Оборудование для механизированной посадки и выгрузки тестовых заготовок..

8. Технологическое оборудование для выпечки хлеба.. Технологическое оборудование для выпечки хлеба. Хлебопекарные печи. Классификация. Принцип действия..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина