

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология мучных кондитерских изделий»

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

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 8.

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

Кондитерская промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Ассортимент мучных кондитерских изделий.. Состояние кондитерской промышленности в РФ. Характеристика видов мучных кондитерских изделий. Объекты для улучшения технологии мучных кондитерских изделий..

2. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Использование сухих смесей при производстве мучных кондитерских изделий.. Требования, предъявляемые к основному и дополнительному сырью для обеспечения качества мучных кондитерских изделий..

3. Научно-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. Технология приготовления печенья, галет и крекеров.. Технологические особенности производства печенья, галет, крекеров. Рецептурные смеси. Виды и назначение эмульсий. Прокатка и вылеживание теста. Процессы, происходящие при выпечке кондитерских изделий. Основные периоды выпечки. Охлаждение и отделка. Использование современных интенсивных технологий при производстве галет и крекеров. Важность обоснования технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства печенья, галет, крекеров. Требования к упаковочным материалам. Хранение продукции и причины ее порчи. Причины изменения качества мучных кондитерских изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий..

Форма обучения очная. Семестр 6.

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

Кондитерская промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Ассортимент мучных кондитерских изделий.. Состояние кондитерской промышленности в РФ. Характеристика видов мучных кондитерских изделий. Объекты для улучшения технологии мучных кондитерских изделий..

2. Основные выпеченные и отделочные полуфабрикаты.. Основные выпеченные и отделочные полуфабрикаты. Характеристика, особенности производства..

3. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Использование сухих смесей при производстве мучных кондитерских изделий.. Требования, предъявляемые к основному и дополнительному сырью для обеспечения качества мучных кондитерских изделий..

4. Научно-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..

5. Технология приготовления печенья, галет и крекеров. Технологические особенности производства печенья, галет, крекеров. Рецептурные смеси. Виды и назначение эмульсий. Прокатка и вылеживание теста. Процессы, происходящие при выпечке кондитерских изделий. Основные периоды выпечки. Охлаждение и отделка. Использование современных интенсивных технологий при производстве галет и крекеров. Важность обоснования технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства печенья, галет, крекеров..

6. Технология приготовления пряников.. Технология приготовления пряников. Технологическая схема производства пряников. Научно-теоретические основы образования заварного и сырцового теста. Виды сиропов, применяемые при производстве пряников. Глазирование пряников..

7. Технология приготовления вафель.. Этапы производстве вафель.

Научно-теоретические основы образования вафельного теста. Выпечка и охлаждение вафельных листов. Классификация вафельных начинок. Способы приготовления начинок..

8. Упаковывание и хранение готовой продукции.. Упаковывание готовой продукции. Требования к упаковочным материалам. Хранение продукции и причины ее порчи. Причины изменения качества мучных кондитерских изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий.

Переработка брака..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина