

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. Анализ научно-технической информации в области производства мучных полуфабрикатов.

2. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов.. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных полуфабрикатов. Анализ научно-технической информации и требований, предъявляемых 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. Технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции.

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. Анализ взаимосвязи технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции.

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