

# **Аннотация рабочей программы дисциплины** **«ТЕХНОЛОГИЯ И ЭКСПЕРТИЗА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И** **МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

**Цель 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

## **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.** Сорты и виды пшеничной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Методы оценки качества пшеничной муки. Оценка качества пшеничной муки

**ТЕМА 3. Хлебопекарные свойства ржаной муки.** Сорты 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. Рецептура и замес теста из пшеничной муки.** Унифицированные рецептуры. 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 пшеничного опарным способом. Производство хлебобулочных изделий безопарным способом. Производство хлебобулочных изделий ускоренным способом. Технологический процесс производства сдобы

**ТЕМА 7. Способы приготовления теста из ржаной муки.** Ржаные 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 формование. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Разделка теста для различного вида хлеба и хлебобулочных изделий.

**ТЕМА 9. Выпечка хлеба.** Выпечка хлеба. Процессы, происходящие при выпечки 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 зачетных единиц.

**Форма промежуточного контроля** — экзамен