

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

Цель адаптированной 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 адаптированной 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