

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Технология производства хлебобулочных  
и макаронных изделий»**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата

**35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Направленность:

**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕ (252 академических часа)

Семестр: 7-8 (очная форма обучения), 9-10 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовой проект, Экзамен

Содержание дисциплины

Современное состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности. Пищевая ценность хлеба. Строение зерна. Химический состав зерна различных культур. Химический состав муки. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Изменения, происходящие в муке при хранении. Виды дрожжей, применяемых в хлебопечении. Приготовление жидких дрожжей. Технологическая схема производства хлеба. Способы приготовления теста. Брожение теста. Влияние компонентов рецептуры, условий технологического режима на свойства теста и качество готовых изделий. Разделка теста. Научные основы процесса выпечки хлеба. Условия и сроки хранения хлебных изделий. Современные способы улучшения качества хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Технологические расчеты в хлебопекарном производстве. Бараночные и сухарные изделия. Ассортимент и технология производства. Основные свойства, пищевая ценность и классификация макаронных изделий. Сырье для производства макаронных изделий. Подготовка сырья к производству. Технология производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.