

Б1.В.05 Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся знания, необходимые для производственно-технологической деятельности в области технологии хлебобулочных и макаронных изделий.

Задачи освоения дисциплины:

- практическое освоение и углубление знаний по технологии производства хлебобулочных и макаронных изделий;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Краткое 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. Требования ГОСТ к качеству пшеничной и ржаной муки. Изменения, происходящие в муке при хранении. Виды дрожжей, применяемые в хлебопечении. Приготовление жидких дрожжей. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. 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. 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.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- химический состав зерна и муки, хлебопекарные свойства муки, изменения, происходящие при хранении муки;
- процессы, происходящие при замесе, брожении, формовании, расстойке теста, выпечке и хранении хлебобулочных изделий;
- причины возникновения дефектов хлеба и меры их предупреждения;
- ассортимент и требования к качеству хлебобулочных и макаронных изделий;
- технологию производства макаронных изделий;

уметь:

- определять показатели качества основного, вспомогательного сырья и готовой продукции;
- использовать существующие технологии в переработке сельскохозяйственной продукции.

владеть:

- методиками расчета: выхода готовой продукции, затрат сырья, потерь при производстве хлебобулочных изделий;

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам технологии хлебопечения, в том числе с использованием современных информационных технологий.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет/курсовой проект/экзамен.