

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ОД.15 Технология и оборудование производств хлебобулочных и макаронных изделий**

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Машины и аппараты пищевых производств»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

#### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология и оборудование производств хлебобулочных и макаронных изделий» являются:

- а) подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности в области эксплуатации машин и аппаратов в хлебобулочной и макаронной промышленности;
- б) сочетание фундаментальной подготовки по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологии и оборудования хлебобулочных и макаронных производств.

#### **2. Содержание дисциплины «Технология и оборудование производств хлебобулочных и макаронных изделий»:**

1. Технологические процессы и машинно-аппаратные схемы хлебопекарного и макаронного производства
2. Приготовление теста.
3. Деление и формование тестовых заготовок.
4. Выпечка хлеба.
5. Производство макаронных изделий.

#### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

- 1) Знать:
  - а) подготовку сырья к производству;
  - б) основные технологические схемы производства хлебобулочных и макаронных изделий;
  - в) основные стадии производства;
  - г) технологическое оборудование по каждой стадии;
  - д) технологические расчеты оборудования;
- 2) Уметь:
  - а) составлять технологическую схему производства любых хлебобулочных и макаронных изделий;
  - б) производить технологический расчет на изготовление продуктов;
- 3) Владеть выбором необходимой технологической схемы и технологического оборудования для изготовления продуктов хлебобулочной и макаронной промышленности.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.