

УДК 664.61
ББК Л83-5я7
О-22

Авторы: Г. О. Магомедов, Л.П. Пашенко, В. Н. Косинов, В.И. Корчагин,
Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, А. А. Журавлев, Н. Н. Алехина,
М. Г. Магомедов, С. Н. Крутских

Научный редактор профессор Г. О. МАГОМЕДОВ

Рецензенты:
кафедра технологий хранения, переработки и стандартизации
сельскохозяйственной продукции Воронежского государственного
аграрного университета имени К. Д. Глинки;

нач. произв. лаб. Н.Н. САМОДУРОВА
(ОАО «Хлебозавод № 7»)

Печатается по решению
редакционно-издательского совета
Воронежской государственной технологической академии

Оборудование и технологии хлебобулочных изделий на базе учеб-
ного научно-производственного комплекса ВГТА [Текст] : учеб. по-
сobie / Г. О. Магомедов, Л. П. Пашенко, В. Н. Косинов [и др.]; Во-
ронеж. гос. технол. акад. - Воронеж : ВГТА, 2011. - 108 с.

ISBN 978-5-89448-811-0

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ГОС ВПО подготовки выпускников по специальности 260202.65 – “Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий”. Предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин цикла СД. Представлено описание технологического оборудования, приведены методики его инженерных расчетов, указаны технологические режимы производства хлебобулочных изделий.

О 4001040000-01 Без объявл.
ОК2 (03)-2011

УДК 664.61
ББК Л83-5я7

ISBN 978-5-89448-811-0

© Магомедов Г.О., Пашенко Л.П.,
Косинов В.Н., Корчагин В.И.,
Пономарева Е.И., Лукина С.И.,
Журавлев А.А., Алехина Н.Н.,
Магомедов М.Г., Крутских С.Н., 2011
© ГОУВПО «Воронеж. гос.
технол. акад.», 2011

Оригинал-макет данного издания является собственностью Воронежской государственной технологической академии, его репродуцирование (воспроизведение) любым способом без согласия академии запрещается.

ОТ АВТОРОВ

Лабораторный практикум по дисциплинам «Технологическое оборудование отрасли», «Технология хлебопекарного производства», «Учебно-исследовательская работа студентов» разработан в соответствии с требованиями ГОС ВПО подготовки инженеров по направлению 260200 – «Производство продуктов питания из растительного сырья» (специальность 260202 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»).

В соответствии с ГОС ВПО в результате изучения дисциплин студенты должны:

1) Знать:

- классификацию оборудования, проблемы и тенденции технического совершенствования оборудования, основные требования к оборудованию и общие вопросы эксплуатации;
- устройство технологического оборудования и процессы, происходящие при его работе;
- принцип действия оборудования;
- правильно ориентироваться при подборе оборудования в зависимости от вырабатываемых изделий;
- методы теоретического и экспериментального исследования в области биотехнологии и реологии полуфабрикатов;
- рациональные технологические режимы производства хлеба;
- методы анализа изделий.

2) Уметь:

- проводить необходимые инженерные расчеты с применением современных средств вычислительной техники;
- регулировать параметры биотехнологических процессов;
- регулировать технологические режимы работы оборудования;
- разрабатывать технологические мероприятия по предупреждению возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции;
- проводить испытания по определению физико-химических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и продукции.