

Программа повышения квалификации
«Способы приготовления теста:
теоретические основы и практическая реализация»
Часть 1. Тесто из пшеничной муки

Руководитель программы: Романов Александр Сергеевич, заведующий кафедрой пищевых производств Международной промышленной академии, д.т.н., профессор

31 января, понедельник

10.00–10.30	Тестовый вебинар для онлайн-участников программы повышения квалификации, обсуждение плана работы и формата обучения, технические вопросы.
--------------------	---

1 февраля, вторник, ауд. 329

8.00–8.50	Регистрация участников программы повышения квалификации. Александрова Ирина Львовна , ведущий методист УМО МПА
8.50–10.20	Официальное открытие. Классификация способов тестоприготовления. Однофазные, многофазные, ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки. Влияние сырья на формирование свойств теста из пшеничной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Романов Александр Сергеевич , заведующий кафедрой пищевых производств МПА
10.20–10.30	Перерыв
10.30–12.00	Многокомпонентные хлебопекарные смеси и полуфабрикаты, готовые к применению. Общая характеристика и классификация пищевых добавок. Хлебопекарные улучшители. Монодобавки и комплексные улучшители. Технологические вспомогательные средства (ТВС). «Чистая этикетка». Романов Александр Сергеевич , заведующий кафедрой пищевых производств МПА
12.00–13.00	Обед
13.00–17.00	Практические занятия: приготовление пшеничного теста безопасным и ускоренным способами, приготовление пшеничного теста с добавлением пшеничной закваски, приготовление пшеничного теста с добавлением ТВС, применение улучшителей для продления свежести изделий; подготовка тестовых заготовок по технологии замедленного брожения (чабатта, багет). Дегустация и обсуждение (круглый стол). Акжигитова Людмила Владимировна , главный технолог «ИРЕКС ТРИЭР»

2 февраля, среда, ауд. 329

8.50–10.20	Характеристика основных полуфабрикатов хлебопекарного производства (тесто, опара, закваска, заварка и др.). Разновидности пшеничных заквасок. Разводочный и производственный циклы приготовления заквасок. Чистые культуры (стартеры) для хлебных заквасок. Инактивированные закваски и подкислители. Романов Александр Сергеевич , заведующий кафедрой пищевых производств МПА
10.20–10.30	Перерыв

10.30–12.00	Факторы, влияющие на процессы, протекающие при брожении теста. Способы регулирования продолжительности приготовления теста. Замедление процесса брожения теста. «Холодное» брожение теста. Технология «отложенной выпечки». Романов Александр Сергеевич , заведующий кафедрой пищевых производств МПА
12.00–13.00	Обед
13.00–17.00	Практические занятия: завершение технологии (расстойка и выпечка) изделий (чабатта, багет) с применением замедленного брожения теста. Производство тостовых изделий: ассортимент, разделка и выпечка. Дегустация и обсуждение (круглый стол). Акжигитова Людмила Владимировна , главный технолог «ИРЕКС ТРИЭР»

3 февраля, четверг, ауд. 329

8.50–10.20	Приготовление теста для изделий сегментов e-free и ЗОЖ. Основные направления развития технологии и ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Романов Александр Сергеевич , заведующий кафедрой пищевых производств МПА
10.20–10.30	Перерыв
10.30–12.00	Организация и контроль производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Технологические затраты и потери. Контроль норм расхода сырья и выход хлебобулочного изделия. Виды рецептур хлебобулочных изделий. Расчёта производственных рецептур хлебобулочных изделий. Романов Александр Сергеевич , заведующий кафедрой пищевых производств МПА
12.00–13.00	Обед
13.00–16.00	Практические занятия: сырьё, особенности приготовления теста и ассортимент изделий сегмента ЗОЖ («безмучные», сдобные, снеки и др.). Дегустация и обсуждение (круглый стол). Акжигитова Людмила Владимировна , главный технолог «ИРЕКС ТРИЭР»
16.00–17.00	Итоговая аттестация (тестирование). Обсуждение результатов. Открытая дискуссия. Вручение удостоверений о повышении квалификации.

*Организатор оставляет за собой право внести изменения и дополнения в настоящий проект программы

Справки и заявки:

Куратор

Александрова Ирина Львовна
т/ф 8(499) 235-40-68,
aleksandrova@grainfood.ru

Заведующий кафедрой пищевых производств

Романов Александр Сергеевич
т/ф 8(495)959-74-10
romanov@grainfood.ru

Деканат:
тел./ф (499) 235-95-79,
dekanat@grainfood.ru