

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология макаронных изделий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г.)
очная, заочная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 2 з.е. (72 часа)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология макаронных изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

- 1. Классификация макаронных изделий.** Цель и задачи курса, его место в учебном процессе. Макаaronная промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Ассортимент макаронных изделий, краткая характеристика каждого вида. Пищевая ценность макаронных изделий.
- 2. Основные виды сырья и материалов.** Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве макаронных изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Вспомогательные материалы. Тароупаковочные материалы. Подготовка сырья к производству. Применение нетрадиционного сырья в производстве макаронных изделий.
- 3. Приготовление макаронного теста. Прессование.** Составление и расчет рецептур. Нормы расхода добавок в макаронные изделия. Типы замесов теста. Дозирование ингредиентов и замес теста. Прессование макаронного теста. Формование сырых изделий. Разделка. Обдувка сырых изделий. Влияние качества муки, параметров замеса и прессования на свойства теста и качества изделий. Высокотемпературные режимы замеса и формования теста. Резка и раскладка. Возможные дефекты сырых изделий и способы их устранения.
- 4. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.** Возможные дефекты сырых изделий и способы их устранения. Конвективный способ сушки. Основные параметры сушки. Изменение свойств макаронных изделий в процессе сушки. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературная сушка. Сушка с применением энергетических полей. Охлаждение макаронных изделий.
- 5. Сортировка, упаковывание и хранение готовой продукции. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.** Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Упаковывание. Хранение продукции и причины ее порчи. Сырые макаронные изделия длительного хранения. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия.

Форма обучения заочная. Семестр 8.

- 1. Классификация макаронных изделий. Основные виды сырья и материалов.** Ассортимент макаронных изделий, краткая характеристика каждого вида. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве макаронных изделий. Вспомогательные и тароупаковочные материалы. Подготовка сырья к производству.
- 2. Приготовление макаронного теста. Прессование.** Составление и расчет рецептур. Нормы расхода добавок в макаронные изделия. Типы замесов теста. Дозирование ингредиентов и замес теста. Прессование макаронного теста. Формование сырых изделий. Разделка. Обдувка сырых изделий. Резка и раскладка. Возможные дефекты сырых изделий и способы их устранения.

3. Сушка, охлаждение и упаковывание макаронных изделий. Возможные дефекты сырых изделий и способы их устранения. Конвективный способ сушки. Сушка с использованием низкотемпературных режимов. Высоко- и сверхвысокотемпературная сушка. Сушка с применением энергетических полей. Охлаждение макаронных изделий. Упаковывание.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



В.Г. Курцева

Проверил:



А.А. Беушев