

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)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

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.. Управление действующими технологическими линиями (процессами) производства макаронных изделий. Составление и расчет рецептур. Нормы расхода добавок в макаронные изделия. Типы замесов теста. Дозирование ингредиентов и замес теста..

4. Прессование.. 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..

5. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.. Возможные дефекты сырых изделий и способы их устранения, в том числе важность технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий по производству макаронных изделий. 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..

6. 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..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина