

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология производства макаронных изделий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.2: Описывает требования к основному технологическому оборудованию;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

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

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. Режимы и условия ведения технологического процесса в условиях переработки, хранения, производства макаронных изделий. Требования к структуре производств на макаронной фабрике.

2. Приготовление макаронного теста. Прессование.. Составление и расчет рецептур. Нормы расхода добавок в макаронные изделия. Типы замесов теста. Требования к основному технологическому оборудованию. 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.

Режимы и условия ведения сушки в производстве макаронных изделий. Технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции.

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:

