

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 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..

3. Вспомогательные материалы. Тароупаковочные материалы. Подготовка сырья к производству.. Вспомогательные и тароупаковочные материалы в производстве макаронных изделий. Подготовка сырья к производству..

4. Применение нетрадиционного сырья в производстве макаронных изделий.. Нетрадиционные источники растительного сырья в производстве макаронных изделий.

5. Приготовление макаронного теста.. Составление и расчет рецептур. Нормы расхода добавок в макаронные изделия. Типы замесов теста. Дозирование ингредиентов и замес теста..

6. 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..

7. 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..

8. 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

В.Г. Курцева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина