

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства макаронных изделий

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
5 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины являются получение теоретических и практических знаний по технологии макаронных изделий с возможностью применять эффективные методы управления процессами производства этих изделий на отдельных стадиях, а также осуществление подготовки квалифицированных специалистов указанного профиля, способных к самостоятельному решению поставленных технологических задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Технология производства макаронных изделий» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Технология производства макаронных изделий»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химии. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия, биохимия зерна и хлебопечения. 8. Пищевая химия. 9. Химия природных органических соединений. 10. Пищевая микробиология. 11. Введение в технологию продуктов питания. 12. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 13. Процессы и аппараты пищевых производств. 14. Тепло- и хладотехника. 15. Экология. 16. Информационные технологии. 17. Документоведение. 18. Стандартизация в отрасли. 19. Органолептический анализ пищевых продуктов.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-3, ПК-7, ПК-10):

Знать: методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия; основные процессы, протекающие при производстве и хранении макаронных изделий; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий;

Уметь: анализировать технологический процесс получения различных видов макаронных изделий; находить пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья, современных методов исследования; находить пути повышения качества и пищевой ценности макаронных изделий;

Владеть: теоретической базой данных для осуществления технического перевооружения, реконструкции и внедрения новых технологий на предприятиях макаронной промышленности.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

История, современное состояние и перспективы развития макаронной промышленности. Основное сырье, используемое в производстве макаронных изделий. Дополнительное сырье в производстве макаронных изделий. Основные технологические операции приготовления макаронного теста. Нормирование и учет расхода сырья в производстве макаронных изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Маркировка и упаковка макаронных изделий. Транспортирование и хранение готовых макаронных изделий. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 4 зачетных единицы, 144 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.2019

Печать института

