

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 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.. 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. 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, в том числе важность технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий по производству макаронных изделий. 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

Проверил:

Директор ИнБиоХим

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина