

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.1 Научные основы функционирования технологических систем макаронного производства

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Научные основы функционирования технологических систем макаронного производства» являются:

- а) формирование знаний о физико-химических процессах на различных стадиях производства макаронных изделий;
- б) обучение технологии и организации производства традиционных и новых видов макаронных изделий;
- в) обучение способам применения теоретических знаний и практических навыков для самостоятельного решения конкретных технологических задач, связанных с повышением качества готового продукта;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при производстве и хранении макаронных изделий.

2. Содержание дисциплины «Научные основы функционирования технологических систем макаронного производства»:

Классификация макаронных изделий.

Технологические схемы производства макаронных изделий.

Хранение и подготовка к производству основного и дополнительного сырья.

Физико-химические основы приготовления макаронного теста.

Формирование и разделка макаронных изделий.

Физико-химические основы прессования.

Сушка макаронных изделий.

Упаковка и хранение макаронных изделий.

Физико-химические процессы при хранении макаронных изделий.

Нормы расхода муки на тонну готовой продукции.

Добавки при производстве макаронных изделий.

Факторы, формирующие качество готовых изделий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основы протекания процессов технологии макаронных изделий на основе физико-химических, химических, биохимических, микробиологических и коллоидных превращений;
- б) требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;
- в) виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок;
- г) технологию замеса, прессования теста, сушку;
- д) виды и состав линий для производства макаронных изделий.

2) Уметь:

- а) управлять технологией производства макаронных изделий на основе физико-химических процессов;

- б) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- в) проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- г) применять пищевые добавки для достижения тех или иных целей;
- д) правильно толковать проблемы, стоящие перед макаронной промышленностью;
- е) применить теоретические знания и практические навыки для решения конкретных производственных задач, связанных с повышением качества макаронных изделий.

3) Владеть:

- а) методами стандартных испытаний по определению органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) навыками подбора типа замеса и режима сушки с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- в) основными принципами ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.