

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Иванова Л.В. к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.02.02 Макаaronное производство

Цель освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства макаронных изделий;
- изучение факторов, обеспечивающих качество готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	Знать: -виды, химический состав и свойства основного сырья; -технологические схемы приготовления макаронных изделий; -факторы, оказывающие влияние на качество макаронных изделий Уметь: -пользоваться справочной литературой, документацией, необходимой для разработки технологического процесса и подбора оборудования в производстве макаронных изделий; -подбирать и контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Владеть: - навыками расчёта производственных рецептур, расхода сырья и выход готовой продукции; -навыками замеса теста, выпрессовки и сушки макаронных изделий.

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Классификация макаронных изделий.
- Тема 2. Основное и дополнительное сырье макаронного производства
- Тема 3. Приготовление макаронного теста.
- Тема 4. Мука макаронная. Технические требования.
- Тема 5. Влияние качества муки на качество макаронных изделий.
- Тема 6. Влияние дополнительного сырья на качество макаронных изделий.
- Тема 7. Формование и разделка полуфабриката.
- Тема 8. Сушка и охлаждение макаронных изделий.
- Тема 9. Требования, предъявляемые к качеству. Хранение готовой продукции
- Тема 10. Влияние влажности теста на качество макаронных изделий.

Тема 11. Влияние температуры воды, используемой при замесе теста на качество макаронных изделий.

Тема 12. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий

Тема 13. Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве

Тема 14. Влияние продолжительности замеса теста на качество макаронных изделий

Тема 15. Приготовление макаронных изделий методом штампования

Тема 16. Приготовление макаронных изделий методом прессования

Тема 17. Влияние температуры и продолжительности сушки на качество макаронных изделий.

Тема 18. Сушка с предварительной термической обработкой сырых изделий.

3. Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов)