

## 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 макаaronных 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;	<b>Знать:</b> -виды, химический состав и свойства основного сырья; -технологические схемы приготовления макаaronных изделий; -факторы, оказывающие влияние на качество макаaronных изделий <b>Уметь:</b> -пользоваться справочной литературой, документацией, необходимой для разработки технологического процесса и подбора оборудования в производстве макаaronных изделий; -подбирать и контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства макаaronных изделий в соответствии с технологическими инструкциями. <b>Владеть:</b> - навыками расчёта производственных рецептур, расхода сырья и выход готовой продукции; -навыками замеса теста, выпрессовки и сушки макаaronных изделий.

### 2. Содержание дисциплины:

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