

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Л.В.Иванова, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.07.02 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и опыт деятельности
готов реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5)	<p>1 этап:</p> <p>классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; виды, химический состав и свойства основного сырья;</p> <p>2 этап:</p> <p>технологические схемы приготовления макаронных изделий; факторы, оказывающие влияние на качество макаронных изделий</p>	<p>1 этап:</p> <p>пользоваться справочной, документацией, необходимой для разработки технологического процесса и подбора оборудования в производстве макаронных изделий;</p> <p>2 этап:</p> <p>определить расход сырья и выход готовой продукции; рассчитывать производственные рецептуры; подбирать и контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>1 этап: замеса теста, выпрессовки и сушки макаронных изделий; навыками проведения научно-исследовательской работы;</p> <p>2 этап:</p> <p>поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных; навыками анализа, обобщения и систематизации полученных сведений</p>

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Сырье макаронного производства.

Тема 1 Классификация макаронных изделий.

Тема 2-3 Основное и дополнительное сырье макаронного производства.

Тема 4 Приготовление макаронного теста.

Тема 5 Мука макаронная. Технические требования.

Тема 6-7 Влияние качества муки на качество макаронных изделий.

Тема 8-9 Влияние дополнительного сырья на качество макаронных изделий.

Раздел 2 Основные стадии производства.

Тема 10 Формование и разделка полуфабриката.

Тема 11-12 Сушка и охлаждение макаронных изделий.

Тема 13 Требования, предъявляемые к качеству. Хранение готовой продукции.

Тема 14-15 Влияние влажности теста на качество макаронных изделий.

Тема 16-17 Влияние температуры воды, используемой при замесе теста на качество макаронных изделий.

Раздел 3 Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

Тема 18-19 Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

Тема 20-21 Нормирование и учет расхода сырья в макаронном производстве.

Тема 22 Влияние продолжительности замеса теста на качество макаронных изделий.

Тема 23 Приготовление макаронных изделий методом штампования.

Тема 24 Приготовление макаронных изделий методом.

Тема 25 Влияние температуры сушки на качество макаронных изделий.

Тема 26-27 Влияние продолжительности сушки на качество макаронных изделий.

Тема 28-29 Сушка с предварительной термической обработкой сырых изделий.

Тема 30 Оценка качества макаронных изделий.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.