

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **Б1.В.17 «Технология макаронных изделий»**

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: биотехнологии

#### ***Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «Технология макаронных изделий» являются:

а) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве макаронных изделий, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;

б) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

в) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной деятельности.

#### ***Содержание дисциплины «Технология макаронных изделий»***

1. Технология макаронного производства.

1.1 Характеристика макаронной отрасли.

1.2 Основные стадии макаронного производства.

1.3 Технохимический контроль макаронного производства.

1.4 Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

#### ***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

1) Знать:

а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства макаронных изделий;

б) современные технологии производства макаронных изделий.

2) Уметь:

а) оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовой продукции;

б) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья, подбор способов и режимов производства макаронных изделий для получения продукции заданного качества.

3) Владеть:

а) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства макаронных изделий;

в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства макаронных изделий.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(выпускающая кафедра)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(Ф.И.О.)