

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.12 «Технология макаронных изделий»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и 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 общей химии и биотехнологии

(должность)



(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)