

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ					
Курс	3	Семестр	6	Трудоемкость	3 ЗЕ, 108 ч (из них 45 ч ауд. зан.)		
Форма аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются получение теоретических и практических знаний по вопросам технологии макаронных изделий с возможностью применять эффективные методы управления процессами производства этих изделий на отдельных стадиях, а также осуществление подготовки квалифицированных специалистов указанного профиля, способных к самостоятельному решению поставленных технологических задач.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Относится к профильным дисциплинам. Базируется на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе неорганической и органической химии, биохимии, аналитической химии, математики, физики, дисциплин профессионального цикла «Инженерная и компьютерная графика», «Пищевая химия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Тепло- и хладотехника» и дисциплин «Биохимия зерна и хлебопечения», «Товароведение пищевых продуктов».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Введение. Классификация макаронных изделий. Современные технологические схемы производства	2				8	10
2.	Основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий. Нормирование и учет сырья	3		8		14	25
3.	Приготовление макаронного теста. Прессование. Формовка. Разделка сырых изделий	3		6		12	21
4.	Сушка и охлаждение изделий	2		8		10	20
5.	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий	2				6	8
6.	Требования к качеству полуфабрикатов макаронного производства и готовых изделий	3		8		13	24
Формируемые компетенции							
– Использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10); – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4); – владение методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6); – готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14).							
Образовательные результаты							
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий; уметь читать технологические производственные схемы и чертежи, производить расчет устанавливаемого технологического оборудования; выполнять проекты в ручной графике; владеть теоретической базой данных для осуществления технического перевооружения, реконструкции и внедрения новых технологий на предприятиях макаронной промышленности.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, исследовательский практикум, просмотр фильмов по разделам, дискуссии.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии.							
Составитель							
Д.т.н., профессор Разговоров П.Б.							