Б1.В.ОД.20 «Технология макаронных изделий»

Целями освоения дисциплины «Технология макаронных изделий» является теоретическое и практическое освоение технологических подходов,

методов в технологии макаронного производства, которые используются при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей трудовой деятельности в соответствии с избранным профилем.

Освоение дисциплины направлено на овладение знаниями сущности

коллоидных, биохимических, теплофизических и химических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства макаронных изделий, а также освоение навыков управления технологическими процессами производства и развитию способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла

Б.3. и является завершающей в профессиональной подготовке бакалавра.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ПК-3, ПК-4.

В результате освоения программы дисциплины студент должен

знать:

1. Ассортимент и классификацию и требования к качеству макаронных изделий.
2. Технологические схемы, применяемые на макаронных предприятиях отрасли.
3. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции.
4. Процессы, происходящие при производстве макаронных изделий на каждой технологической стадии.
5. Нормативные документы на макаронные изделия.

уметь:

1. Производить расчет основных технологических процессов производства.
2. Использовать нормативные документы для оценки свойств сырья, полуфабрикатов и контроля качества продукции.
3. Анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению.
4. Организовывать работу производства макаронных изделий.
5. Управлять технологическими процессами производства макаронных изделий.
6. Самостоятельно решать практические задачи, стоящие перед макаронной отраслью.
7. Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств

полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции.

8. Обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции.

9. Разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля над состоянием окружающей среды.

владеть:

1. Методами расчета составляющих технологического плана производства макаронных изделий.

2. Методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии макаронных изделий с использованием средств вычислительной техники.

3. Рациональными способами эксплуатации оборудования.

4. Практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.