Б1.В.ДВ.8.1 «Физико-химические основы производства макаронных изделий»

1.1 Целями освоения дисциплины «Физико-химические основы производства 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.

Дисциплина входит в блок 3 «Профессиональный цикл. Вариативная часть. Дисциплина по выбору» учебного плана подготовки бакалавров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7.

знать:

- ассортимент и классификацию и требования к качеству макаронных изделий;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
- процессы, происходящие при производстве макаронных изделий на каждой технологической стадии;

уметь:

- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- управлять технологическими процессами производства макаронных изделий;
- самостоятельно решать практические задачи, стоящие перед макаронной отраслью
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;
- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции;

владеть:

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии макаронных изделий с использованием средств вычислительной техники;
- рациональными способами эксплуатации оборудования;

1.3 Основные разделы программы:

Модуль 1 Факторы, формирующие качество макаронных изделий

Модуль 2 Основы процессов тестообразования и формования макаронных изделий

Модуль 3 Сушка макаронных изделий