

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевое растительное сырьё»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевое растительное сырьё» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Сырье, используемое в мукомольно-крупяной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской промышленности. Классификация, анатомия, морфология пшеницы, ржи, гречихи, овса, риса. Химический состав. Классификация и ассортимент муки. Химический состав муки различного вида и назначения. Ассортимент и важнейшие характеристики растительного сырья: сахар, патока, мед, плоды, ягоды, плодово-ягодные полуфабрикаты, орехи, масличные семена..

2. Сырье масло-жировой промышленности, бродильных производств и виноделия.. Ботаническая классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав сои, подсолнечника, ячменя. Сырье пивоваренного производства, ликероводочного производства. Растительное сырье для производства спирта: картофель. сахарная свекла и зерновые культуры. Виноград как сырье для виноделия..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.С. Захарова

Ю.С. Лазуткина