

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в технологию продуктов питания»

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 – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- 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-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 4.

1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов. {лекция с разбором конкретных ситуаций}. Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Нормирование качества пищевых продуктов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. Хранение пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.

2. Ржаной солод и ферментные препараты.. Виды ржаного солода, их использование. Получение неферментированного ржаного солода. Получение ферментированного ржаного солода. Ферменты и ферментные препараты..

3. Технология крахмала. Патока.. Сырье крахмального производства. Технологическая схема получения крахмала из картофеля. Технологическая схема получения крахмала из кукурузы. Получение патоки. Использование патоки..

4. Технология сахарного производства.. Сырье сахарного производства. Технологическая схема получения сахара из свеклы. Изрезывание свеклы. Получение диффузионного сока, его очистка.. Сгущение сока. Варка утфеля. Получение сахара-песка..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.А. Козубаева

Ю.С. Лазуткина