

## 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** – 5 з.е. (180 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-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- 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 5.**

**1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов..** Значение пищевой промышленности. 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 хлебобулочных изделий..** Схема получения хлеба. Сырье хлебопекарного производства.

Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.

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

**5. 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..

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов..** Значение пищевой промышленности. 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. Разрыхлители теста. Технология прессованных хлебопекарных дрожжей.** Меласса – сырье для получения дрожжей. Воздушно-приточный способ получения дрожжей. Получение сушеных дрожжей. Химические разрыхлители..

**4. Технология хлебобулочных изделий..** Схема получения хлеба. Сырье хлебопекарного производства.

Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.

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

**6. Технология пива..** Производство ячменного солода. Получение пива..

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

Центрифугирование утфеля. Получение сахара-песка..

**8. Пищевая соль. Питьевая и сточные воды..** Характеристика и химический состав соли. Виды и сорта поваренной соли. Способы очистки питьевой воды. Способы очистки сточных вод..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.А. Козубаева

Л.А. Козубаева

Ю.С. Лазуткина