

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»**

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 – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Введение в дисциплину. Основные виды пищевых концентратов. Основы управления действующими технологическими линиями.. .

2. Оборудование для производства пищевых концентратов. Методики выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья.. .

3. Оборудование для пищевой экструзии. Методы выявления объектов для улучшения технологии пищевой экструзии.. .

4. Технологические линии производства пищевых концентратов и экструдатов. Основы компоновки технологических линий.. .

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина