

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Общая технология продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Общая технология продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

**1. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов.** Понятие «технология», «качество»; показатели, характеризующие качество продуктов. Классификация и характеристика основных технологических процессов. Основные химические превращения в процессе технологической обработки. Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод. Обогащение питьевой воды.

Технологии молока и молочных продуктов.

Технология пищевой соли, требования к качеству соли, хранение соли. Обогащение поваренной соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов..

**2. Технология переработки продукции растениеводства и ферментных препаратов.**

Ассортимент, технологии производства и требования к качеству крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий, ферментных препаратов, масложировой продукции и сахара..

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Технологические процессы пищевой промышленности.** Понятие «технология», «качество»; показатели, характеризующие качество продуктов. Классификация и характеристика основных технологических процессов. Основные химические превращения в процессе технологической обработки: факторы, влияющие на скорость химических реакций; сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности.

**2. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов.** Характеристика основных и дополнительных видов сырья. Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод. Обогащение питьевой воды.

Химический состав молока, требования, предъявляемые к качеству молока, пастеризация молока. Получение сгущенного молока. Получение сухого молока. Получение сливочного, топленого масла. Требования к качеству масла. Использование молочной сыворотки. Производство комбинированных молочно-растительных продуктов.

Способы добычи соли пищевой, требования к качеству соли, хранение соли. Обогащение соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов..

**3. Технология крупы.** Ассортимент крупяной продукции. Структурная схема переработки зерна в крупу, характеристика технологических операций: очистка зерна, его гидротермическая обработка, способы шелушения, сортирование, шлифование и полирование крупы. Технологии сухих завтраков и крупы, не требующей варки..

**4. Технология муки.** Виды и сорта муки. Технологические операции производства муки: подготовка зерна к помолу, очистка от примесей, помол и сортирование продуктов помола. Современные способы улучшения потребительских достоинств и увеличения пищевой ценности муки..

**5. Технология хлебобулочных изделий.** Хранение и подготовка сырья к производству: мука, вода, соль, дрожжи, сахар и жиры. Современные пищевые ингредиенты для производства хлебобулочных изделий. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста, цель замеса и происходящие при этом процессы. Брожение теста: виды брожения, протекающие процессы. Цель обминки теста, его разделки, этапы выпечки хлеба, протекающие в результате этих операций физико-химические и биохимические изменения в тестовой заготовке. Особенности хранения хлеба..

**6. Технология макаронных изделий.** Классификация макаронных изделий. Технологическая схема производства макаронных изделий: хранение и подготовка сырья к производству, приготовление теста, прессование изделий, разделка, сушка и стабилизация готовых изделий. Особенности производства макаронных изделий, не требующих варки..

**7. Технология солода.** Характеристика и назначение использования солода, особенности производства ячменного солода. Применение солодовых препаратов в пищевой промышленности..

**8. Технология крахмала и крахмалопродуктов.** Получение сырого картофельного крахмала, сушка крахмала. Особенности производства зерновых крахмалов. Виды крахмальной патоки и ее производство. Получение модифицированных крахмалов..

**9. Технология ферментных препаратов.** Характеристика и номенклатура ферментных препаратов, способы выращивания продуцентов ферментов, выделение ферментов из культуральной среды..

**10. Технология растительных масел, масложировой продукции.** Характеристика сырья для производства масел, его подготовка к производству масла. Прессовый и экстракционный способы производства масла. Физические, химические и физико-химические методы очистки растительных масел.

Производство маргарина, животные жиры, гидрогенизация жиров, безводные жиры, спреды..

**11. Технология сахара.** Виды сахара. Характеристика сырья для производства сахара, схема получения сахара из свеклы. Подготовка свеклы, получение, очистка и сгущение диффузионного сока, варка и центрифугирование утфелей.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина