

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология продуктов из белково-углеводного сырья»
 По основной образовательной программе бакалавриата
 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Целями освоения дисциплины «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» является приобретение студентами теоретических и практических знаний в области переработки биологически ценного белково-углеводного сырья: обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки на пищевые продукты.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

-готов 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- (ПК-4);

3. Трудоемкость дисциплины – 8 ЗЕТ (288 часов)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1

Тема 1. Комплексное использование белково-углеводного сырья.

Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки. Ассортимент и классификация продуктов из белково-углеводного сырья.

Тема 2. Химический состав, свойства и пищевая ценность БУС.

Значение белково-углеводного сырья в питании человека. Значение белков БУС. Значение углеводов БУС. Фосфолипиды БУС.

Модуль 2

Тема 3. Использование белково-углеводного сырья при производстве пудингов и запеканок. Значение в питании запеканок и пудингов. Технология приготовления запеканок и пудингов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 4. Использование белково-углеводного сырья при производстве кондитерских паст. Значение в питании кондитерских паст. Технология приготовления кондитерских паст. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 5. Использование белково-углеводного сырья при производстве мучных кондитерских изделий. Значение в питании мучных кондитерских изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

Разработал:

доцент кафедры ТПП

А.В.Снегирева

Проверил:

Декан ВЗФ

А.В. Михайлов

