

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

по основной профессиональной образовательной программе прикладного бакалавриата 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2017-2018гг) Профиль
«Современные технологии переработки растительного сырья»
(очная форма обучения)

1 Цель освоения дисциплины

Изучить сложные процессы, происходящие при переработке сырья и полуфабрикатов в готовые продукты питания, ознакомить со способами воздействия на обрабатываемое сырье, научить методам организации хранения сырья и полуфабрикатов пищевой промышленности.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-1 Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

ПК-4 Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

ПК-9 Умение работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

3 Трудоемкость дисциплины - 4 ЗЕ (144 часа)

4 Содержание дисциплины Дисциплина

включает следующие разделы:

Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов. Пища человека и ее состав. Разрыхлители теста. Технология прессованных хлебопекарных дрожжей. Ржаной солод и ферментные препараты. Пищевые жиры и масла. Технология крахмала. Патока. Технология сахарного производства. Пищевая соль. Питьевая и сточные воды. Вещества, изменяющие консистенцию. Технология безалкогольных напитков. Технология минеральных вод. Технология концентрата квасного сусла. Технология хлебного кваса. Технология дистиллированных напитков. Уксус из пищевого сырья. Переработка отходов виноделия.

5 Форма промежуточной аттестации - зачет, экзамен.

Разработал:

Л.А. Козубае

Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:

А.А. Беушев

Директор ИнБиоХим

