Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Дисперсные системы и структурирование»
по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(по УП 2017-2018 г.г.)
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(заочная форма обучения**)**

1. Цель дисциплины: - приобретение знаний в области структурирования пищевых масс, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов и методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых продуктов, контроля процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства (ПК-1);

- 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 (ПК-4).

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 Структура и текстура. Реология пищевых эмульсионных продуктов. Фазовые переходы, структура и текстура пищевых продуктов. Производство пищевых эмульсий. Формирование новых структур пищевых продуктов.

- Модуль 2 Структурированные пищевые продукты. Применение эмульгаторов и гидроколлоидов. Структурные свойства спредов. Контроль текстуры в супах, соусах и дрессингах.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП З.Р. Ходырева

Проверил
Директор ИнБиоХим А.А. Беушев