

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в технологию продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)
(по УП 2020 г)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов.. Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.

2. Ржаной солод и ферментные препараты. Виды ржаного солода, их использование. Получение неферментированного ржаного солода. Получение ферментированного ржаного солода. Ферменты и ферментные препараты..

3. Технология хлебобулочных изделий.. Схема получения хлеба. Сырье хлебопекарного производства.

Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.

4. Технология крахмала. Патока.. Сырье крахмального производства. Технологическая схема получения крахмала из картофеля. Технологическая схема получения крахмала из кукурузы. Получение патоки. Использование патоки/.

5. Технология сахарного производства.. Сырье сахарного производства. Технологическая схема получения сахара из свеклы. Изрезывание свеклы. Получение диффузионного сока, его очистка.. Сгущение сока. Варка утфеля.

Получение сахара-песка..

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов.. Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.

2. Ржаной солод и ферментные препараты.. Виды ржаного солода, их использование. Получение неферментированного ржаного солода. Получение ферментированного ржаного солода. Ферменты и ферментные препараты..

3. Разрыхлители теста. Технология прессованных хлебопекарных дрожжей. Меласса – сырье для получения дрожжей. Воздушно-приточный способ получения дрожжей. Получение сушеных дрожжей. Химические разрыхлители..

4. Технология хлебобулочных изделий.. Схема получения хлеба. Сырье хлебопекарного производства.

Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.

5. Технология крахмала. Патока.. Сырье крахмального производства. Технологическая схема получения крахмала из картофеля. Технологическая схема получения крахмала из кукурузы. Получение патоки. Использование патоки..

6. Технология пива.. Производство ячменного солода. Получение пива..

7. Технология сахарного производства.. Сырье сахарного производства. Технологическая схема получения сахара из свеклы. Изрезывание свеклы. Получение диффузионного сока, его очистка. Сгущение сока. Варка утфеля.

Центрифугирование утфеля. Получение сахара-песка..

8. Пищевая соль. Питьевая и сточные воды.. Характеристика и химический состав соли. Виды и сорта поваренной соли. Способы очистки питьевой воды. Способы очистки сточных вод..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



Л.А. Козубаева

Проверил:

А.А. Бушев