

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Общая технология продуктов питания»

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»

(очная форма обучения)

1. Целями освоения дисциплины является получение знаний и практических навыков в области технологий различных пищевых продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- готовность 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);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа)

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1. 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. Питьевая вода. Получение сгущенного молока. Получение сухого молока. Получение сливочного, топленого масла. Требования к качеству масла. Использование молочной сыворотки. Способы добычи поваренной соли. Способы получения яичного меланжа и порошка. Характеристика желирующих веществ, источники и способы их получения. Пенообразующие вещества, поверхностно-активные вещества. Пищевые кислоты, красители и ароматизаторы. Ассортимент крупяной продукции. Структурная схема переработки зерна в крупу. Технологии сухих завтраков и крупы, не требующей варки. Виды и сорта муки. Технологические операции производства муки.

Модуль 2. Технология хлебобулочных изделий: хранение и подготовка сырья к производству, технологический процесс. **Технология макаронных изделий:** классификация макаронных изделий. Технологическая схема производства макаронных изделий. Особенности производства макаронных изделий, не требующих варки. **Технология крахмала и крахмалопродуктов:** получение сырого картофельного крахмала, сушка крахмала. Особенности производства зерновых крахмалов. Виды крахмальной патоки и ее производство. Получение модифицированных крахмалов.

Модуль 3. Технология солода и ферментных препаратов: характеристика и назначение использования солода, особенности производства ячменного солода. Характеристика и номенклатура ферментных препаратов, способы производства. **Технология растительных масел, масложировой продукции:** характеристика сырья для производства масел. Прессовый и экстракционный способы производства масла. Методы очистки растительных масел. Производство маргарина, животные жиры, гидрогенизация жиров, безводные жиры, спреды.

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. Получение сахара-рафинада.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал :
Доцент каф. ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Л.Е.Мелешкина

А.А.Беушев