

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 2020г.)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 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-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 очная. Семестр 5.

1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов. Пища человека и ее состав. Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов. Белки пищи.

Липиды пищи. Углеводы пищи. Минеральные вещества пищи. Витамины пищи.

2. Ржаной солод и ферментные препараты.Технология солода и солодовых экстрактов. Разрыхлители теста. Технология прессованных хлебопекарных дрожжей.. Виды ржаного солода, их использование. Получение неферментированного ржаного солода. Получение ферментированного ржаного солода.Ферменты и ферментные препараты. Технология пивоваренного солода. Меласса – сырье для получения дрожжей. Воздушно-приточный способ получения дрожжей. Получение сушеных дрожжей. Химические разрыхлители..

3. Пищевые жиры и масла. Сырье маслодобывающей промышленности. Схема получения растительного масла. Прессовый способ получения масла. Экстракционный способ получения масла. Рафинация масел. Гидрогенизация растительных масел. Получение маргариновой продукции.

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. Стужение сока. Варка утфеля. Центрифугирование утфеля. Получение сахара-песка. Получение сахара-рафинада.**6.**

Пищевая соль. Питьевая и сточные воды. Вещества, изменяющие консистенцию продукта. Пищевые кислоты и пищевые красители.. Характеристика и химический состав соли.

Виды и сорта поваренной соли. Способы очистки питьевой воды.Способы очистки сточных вод. Эмульгаторы и стабилизаторы. Загустители и желирующие вещества. **7. Технология безалкогольных напитков. Технология минеральных вод. Технология чая. Технология дистиллированных напитков.** Ассортимент напитков.

Приготовление безалкогольных напитков. Добыча и розлив минеральных вод. Классификация чая. Получение чая и продуктов из чая. Получение спирта, водок, ликеро-водочных изделий.**8. Технология концентрата квасного сусла. Технология хлебного кваса. Технология пищевых кислот и уксуса из пищевого сырья. Переработка отходов виноделия.** Характеристика квасов как напитков. Характеристика сырья для получения кваса. Технология лимонной кислоты. Технология молочной кислоты. Технология уксуса.

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

М.Н.

М.Н. Колесниченко

Проверил:



А.А. Беушев