

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Пищевое растительное сырье»

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

- 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-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевое растительное сырье» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Пшеница, рожь как важнейшие продовольственные культуры. Классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав.

2. Основное растительное сырье для хлебопекарной промышленности. Классификация и ассортимент муки. Особенности химического состава муки различных видов.

3. Сахаристые вещества как сырье в пищевой биотехнологии. Классификация и ассортимент сахаристых веществ. Химический состав, свойства, характеристики.

4. Ячмень как важнейшее сырье для пивоваренной промышленности. Классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав.

5. Основное растительное сырье пивоваренного производства. Ячменный солод. Хмель. Зерновые и незерновые насоложенные материалы, используемые в пивоварении.

6. Основное растительное сырье для получения этилового ректифицированного спирта. Основное сырье для виноделия. Растительное сырье для производства спирта: картофель, сахарная свекла и зерновые культуры. Виноград как сырье для виноделия.

7. Основное растительное сырье для консервирования плодов, ягод и овощей. Классификация плодов и ягод, овощей. Механический и химический состав плодов и ягод и овощей.

8. Основное растительное сырье для производства безалкогольных напитков и кваса. Описание и характеристика растительного сырья, используемого для производства безалкогольных напитков и кваса.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

доцент

кафедры ТБПВ



А.С. Захарова

М.Н. Колесниченко

Проверил:



А.А. Беушев