

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Общая технология продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.1: Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Общая технология продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Понятие «технология», «качество»; показатели, характеризующие качество продуктов. Классификация и характеристика основных технологических процессов. Основные химические превращения в процессе технологической обработки. Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод. Обогащение питьевой воды.

Технологии молока и молочных продуктов.

Технология пищевой соли, требования к качеству соли, хранение соли. Обогащение пищевой соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов. Ассортимент, технологии производства и требования к качеству крупы, муки.

2. Технология переработки продукции растениеводства и ферментных препаратов. Ассортимент, технологии производства и требования к качеству хлебобулочных и макаронных изделий, солода, ферментных препаратов, масложировой продукции и сахара..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина