

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)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем 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 теххимического 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 сырьё пивоваренного производства. Ячменный солод. Хмель. Зерновые и незерновые несоложенные материалы, используемые в пивоварении.

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

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

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

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.С. Захарова

Ю.С. Лазуткина