

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья»

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 – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование переработки плодово-ягодного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 4.

1. Переработка плодов и ягод. Пищевая ценность плодов и ягод и продуктов их переработки. Хранение свежих плодов и ягод. Методы консервирования и причины порчи продукции. Тара и оборудование в консервном производстве. .

2. Технология переработки плодов и ягод. Классификация продуктов переработки плодово-ягодного сырья. Производство компотов, протертых или дробленых масс с сахаром, повидла, джема, желе, маринovaných и моченых плодов и ягод. .

3. Фруктовые соки. Производство соков сгущенных, осветленных, неосветленных, с мякотью, концентратов и экстрактов. .

4. Консервирование плодов и ягод антисептиками. Сульфитация, консервирование бензойной и сорбиновой кислотой. .

5. Консервирование плодов и ягод замораживанием. Технологическая схема. Требования к сырью. Оборудование и тара для замораживания. Техника замораживания. Хранение и транспортировка замороженных плодов и ягод. .

6. Использование отходов переработки плодов и ягод. .

7. Технология сушки плодов и ягод. Сырье, оборудование и тара для сушки плодово-ягодного сырья. .

8. Искусственная и солнечно-воздушная сушка плодов и ягод. .

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Н.К. Шелковская

Ю.С. Лазуткина