

**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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

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:

- ПК-2.1: Описывает требования к организации работы структурных подразделений пищевых и перерабатывающих производств;
- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 4.

1. Пищевая промышленность. Требования к организации хранения пищевых продуктов.. Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Требования к организации хранения пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов..

2. Режимы и условия получения ржаного солода.. Виды ржаного солода, их использование. Получение неферментированного ржаного солода. Получение ферментированного ржаного солода. Ферменты и ферментные препараты..

3. Требования к организации процесса производства прессованных хлебопекарных дрожжей.. Меласса – сырье для получения дрожжей. Воздушно-приточный способ получения прессованных дрожжей. Получение сушеных дрожжей. Химические разрыхлители..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина