

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»**

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

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**1. Введение в дисциплину. Основные виды пищевых концентратов, основные виды пищевых концентратов получаемых методом экструзии..** Приводится описание основных видов пищевых концентратов, в т.ч. концентратов длительного хранения и экструзионной технологии приготовления пищевых концентратов из растительного сырья. Рассматриваются технологии холодной, теплой и горячей экструзии..

**2. Оборудование для производства пищевых концентратов. Оборудование для экструзионной обработки растительного сырья..** Рассматривается основное оборудование для производства пищевых концентратов. Оборудование для подготовки, тепловой обработки, виды и конструкция экструдеров для приготовления пищевых концентратов из растительного сырья..

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина