

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)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 7.

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 поваренной соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов..

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Технологические процессы пищевой промышленности. Понятие «технология», «качество»; показатели, характеризующие качество продуктов. Классификация и характеристика основных технологических процессов. Основные химические превращения в процессе технологической обработки: факторы, влияющие на скорость химических реакций; сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности.

2. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Характеристика основных и дополнительных видов сырья. Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод. Обогащение питьевой воды.

Химический состав молока, требования, предъявляемые к качеству молока, пастеризация молока. Получение сгущенного молока. Получение сухого молока. Получение сливочного, топленого масла. Требования к качеству масла. Использование молочной сыворотки. Производство комбинированных молочно-растительных продуктов.

Способы добычи соли пищевой, требования к качеству соли, хранение соли. Обогащение соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов..

3. Технология крупы. Ассортимент крупяной продукции. Структурная схема переработки зерна в крупу, характеристика технологических операций: очистка зерна, его гидротермическая обработка, способы шелушения, сортирование, шлифование и полирование крупы. Технологии сухих завтраков и крупы, не требующей варки..

4. Технология муки. Виды и сорта муки. Технологические операции производства муки: подготовка зерна к помолу, очистка от примесей, помол и сортирование продуктов помола. Современные способы улучшения потребительских достоинств и увеличения пищевой ценности муки..

5. Технология хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству: мука, вода, соль, дрожжи, сахар и жиры. Современные пищевые ингредиенты для производства хлебобулочных изделий. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста, цель замеса и происходящие при этом процессы. Брожение теста: виды брожения, протекающие процессы. Цель обминки теста, его разделки, этапы выпечки хлеба, протекающие в результате этих операций физико-химические и биохимические изменения в тестовой заготовке. Особенности хранения хлеба..

6. Технология макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. Технологическая схема производства макаронных изделий: хранение и подготовка сырья к производству, приготовление теста, прессование изделий, разделка, сушка и стабилизация готовых изделий. Особенности производства макаронных изделий, не требующих варки..

7. Технология солода. Характеристика и назначение использования солода, особенности производства ячменного солода. Применение солодовых препаратов в пищевой промышленности..

8. Технология крахмала и крахмалопродуктов. Получение сырого картофельного крахмала, сушка крахмала. Особенности производства зерновых крахмалов. Виды крахмальной патоки и ее производство. Получение модифицированных крахмалов..

9. Технология ферментных препаратов. Характеристика и номенклатура ферментных препаратов, способы выращивания продуцентов ферментов, выделение ферментов из культуральной среды..

10. Технология растительных масел, масложировой продукции. Характеристика сырья для производства масел, его подготовка к производству масла. Прессовый и экстракционный способы производства масла. Физические, химические и физико-химические методы очистки растительных масел.

Производство маргарина, животные жиры, гидрогенизация жиров, безводные жиры, спреды..

11. Технология сахара. Виды сахара. Характеристика сырья для производства сахара, схема получения сахара из свеклы. Подготовка свеклы, получение, очистка и сгущение диффузионного сока, варка и центрифугирование утфелей.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

доцент

кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина