

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 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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-8.4: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-10.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевое растительное сырье» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Сырье, используемое в мукомольно-крупяной промышленности (часть 1: Пшеница. Рожь). Ботаническая классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав. Типы и подтипы. Сильные и слабые пшеницы. Определить и проанализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции..

2. Сырье, используемое в мукомольно-крупяной промышленности (часть 2: Гречиха. Овес. Рис). Классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав..

3. Основное растительное сырье для хлебопекарной промышленности.. Классификация и ассортимент муки. Особенности химического состава муки различных видов..

4. Основное растительное сырье для макаронной промышленности.. Особенности сырья для производства макарон..

5. Сырье для производства сахара. Сырье для получения сахара-песка, подготовка сырья к производству, получения сахара-рафинада.

6. Сырье для производства крахмала и крахмалопродуктов. Характеристика сырья для получения крахмала и крахмалопродуктов.

7. Основное растительное сырьё пивоваренного производства .. Классификация ячменя, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав. Ячменный солод..

8. Основное растительное сырьё пивоваренного производства. Хмель. Зерновые и незерновые несоложенные материалы, используемые в пивоварении.

9. Основное растительное сырьё для ликёроводочного производства. Классификация и химический состав растительного сырья, используемого в ликероводочном производстве..

10. Основное растительное сырьё для получения этилового ректифицированного спирта.. Анализ научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания: растительное сырье для производства спирта: картофель. сахарная свекла и зерновые культуры..

11. Основное сырьё для виноделия.. Виноград как сырье для виноделия..

12. Растительное сырье кондитерской промышленности.. Ассортимент и важнейшие характеристики растительного сырья: сахар, патока, мед, плоды, ягоды, плодово-ягодные полуфабрикаты, орехи, масличные семена..

13. Характеристика сырья для получения квасов.. Описание сырья и способ его применения в технологии получения кваса..

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

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

16. Сырье масло-жировой промышленности.. Ботаническая классификация, особенности биологии и морфологии Анатомия, химический состав..

Разработал:
доцент
кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина