

## 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):** 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-8.2: Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-8.3: Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации;
- ПК-8.4: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-10.2: Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Пищевая промышленность. Хранение пищевых продуктов..** Значение пищевой промышленности.

Нормирование качества пищевых продуктов.

Хранение пищевых продуктов.

Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.

**2. Пища человека и ее состав..** Белки пищи.

Липиды пищи.

Углеводы пищи.

Минеральные вещества пищи.

Витамины пищи..

**3. Ржаной солод и ферментные препараты.Технология солода и солодовых экстрактов..** Виды ржаного солода, их использование.

Получение неферментированного ржаного солода.

Получение ферментированного ржаного солода.

Ферменты и ферментные препараты.Технология пивоваренного солода. Анализ качества солода в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка..

**4. Разрыхлители теста. Технология прессованных хлебопекарных дрожжей..** Меласса – сырье для получения дрожжей.Воздушно-приточный способ получения дрожжей.

Получение сушеных дрожжей. Химические разрыхлители..

**5. Технология крахмала. Патока.** Сырье крахмального производства.

Технологическая схема получения крахмала из картофеля.

Технологическая схема получения крахмала из кукурузы.

Получение патоки. Использование патоки..

**6. Пищевые жиры и масла.** Сырье маслодобывающей промышленности.

Схема получения растительного масла.

Прессовый способ получения масла.

Экстракционный способ получения масла. Анализ и применение передового производственного опыта и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. Рафинация масел. Гидрогенизация растительных масел. Получение маргариновой продукции..

**7. Технология сахарного производства.** Сырье сахарного производства.

Технологическая схема получения сахара из свеклы. Изрезывание свеклы. Получение диффузионного сока, его очистка. Сгущение сока. Варка утфеля. Центрифугирование утфеля. Получение сахара-песка.

Получение сахара-рафинада. Определение и анализ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции..

**8. Технология мучных и кондитерских изделий.** Характеристика сырья для получения кондитерских и мучных изделий. Технология карамели, мармелада, шоколада. Технология мучных кондитерских изделий (печенье, пряники, вафли)..

**9. Технология безалкогольных напитков. Технология минеральных вод..** Ассортимент напитков. Приготовление безалкогольных напитков. Добыча и розлив минеральных вод. Передовой производственный опыт и современные технологии в области производства безалкогольных напитков..

**10. Технология концентрата квасного суслу. Технология хлебного кваса..** Характеристика квасов как напитков. Характеристика сырья для получения кваса..

**11. Технология чая.Технология дистиллированных напитков..** Классификация чая.Получение чая и продуктов из чая.Получение спирта, водок, ликеро-водочных изделий..

**12. Пищевая соль. Питьевая и сточные воды..** Характеристика и химический состав соли.

Виды и сорта поваренной соли.

Способы очистки питьевой воды.

Способы очистки сточных вод..

**13. Технология хлеба и хлебобулочных изделий.** Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление, разделка, выпечка и хранение хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий..

**14. Технология макаронных изделий.** Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление теста, формование, разделка, сушка, охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий..

**15. Технология пищевых кислот и уксуса из пищевого сырья. Переработка отходов виноделия..** Технология лимонной кислоты. Технология молочной кислоты. Технология уксуса..

**16. Вещества, изменяющие консистенцию продукта.Пищевые кислоты и пищевые красители..** Эмульгаторы и стабилизаторы.

Загустители и желирующие вещества.

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина