

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 очная. 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. Пища человека и ее состав. Белки пищи. Липиды пищи. Углеводы пищи. Минеральные вещества пищи. Витамины пищи..

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

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

5. Режимы и условия производства хлебобулочных изделий.. Требования к организации работ по производству хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства. Основные стадии производства хлеба. Хранение хлеба.

6. Режимы и условия ведения технологического процесса производства макаронных изделий.. Сырье для производства макарон. Классификация макаронных изделий. Производство макаронных изделий..

7. Режимы и условия ведения технологического процесса производства крахмала и патоки... Сырье крахмального производства. Технологическая схема получения крахмала из картофеля. Технологическая схема получения крахмала из кукурузы. Получение патоки. Использование патоки..

8. Режимы и условия ведения технологического процесса производства пива... Производство ячменного солода. Получение пива..

9. Режимы и условия ведения технологического процесса производства сахара.. 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..

9. Режимы и условия ведения технологического процесса производства хлебного кваса... Сырье для производства кваса. Получение кваса в лабораторных условиях..

10. Пищевая соль. Питиевая и сточные воды.. Характеристика и химический состав соли. Виды и сорта поваренной соли. Способы очистки питьевой воды. Способы очистки сточных вод..

12. Дополнительное сырье пищевых производств.. Яйца и яйцапродукты. Вещества, изменяющие консистенцию пищевого продукта..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина