

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

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

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина