

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»**

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 – 3 з.е. (108 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.2: Описывает требования к основному технологическому оборудованию;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**1. Введение в дисциплину. Основные виды пищевых концентратов, основные виды пищевых концентратов получаемых методом экструзии..** Приводится описание основных видов пищевых концентратов, в т.ч. концентратов длительного хранения и экструзионной технологии приготовления пищевых концентратов из растительного сырья. Рассматриваются технологии холодной, теплой и горячей экструзии..

**2. Оборудование для производства пищевых концентратов. Оборудование для экструзионной обработки растительного сырья..** Рассматривается основное оборудование для производства пищевых концентратов. Оборудование для подготовки, тепловой обработки, виды и конструкция экструдеров для приготовления пищевых концентратов из растительного сырья..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина