

**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 очная. Семестр 7.

1. Введение в дисциплину. Основные виды пищевых концентратов. Основы управления действующими технологическими линиями..

2. Оборудование для производства пищевых концентратов. Методики выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья.. Режимы и условия ведения технологических процессов.

3. Оборудование для пищевой экструзии. Методы выявления объектов для улучшения технологии пищевой экструзии.. Описание требований к структуре производства пищевых продуктов из растительного сырья.

4. Технологические линии производства пищевых концентратов и экструдатов. Основы компоновки технологических линий.. Описание требований к основному технологическому оборудованию..

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина