

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевое растительное сырье»

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-8.4: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-10.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевое растительное сырье» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Характеристика растительного сырья. Традиционное растительное сырье. Общая характеристика и классификация растительного сырья. Анатомия и морфология пищевого сырья растительного происхождения. Химический состав и строение растительных клеток..

2. Основное растительное сырье хлебопекарного производства. Основное сырье хлебопекарного производства. Виды хлебных злаков, классификация, особенности биологии и морфологии. Строение, химический состав зерна хлебных злаков. Виды и сорта муки. Особенности химического состава муки различных видов. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Патока. Солод. Плодово-ягодные продукты. Пряности..

3. Сахаристые вещества как сырье в пищевой биотехнологии. Классификация и ассортимент сахаристых веществ. Химический состав, свойства, характеристики. Сырье для получения сахара-песка, подготовка сырья к производству, получения сахара-рафинада.

4. Сырье для производства крахмала и крахмалопродуктов. Характеристика сырья для получения крахмала и крахмалопродуктов.

5. Растительное сырье кондитерской промышленности. Сырье для производства мучных и сахарных кондитерских изделий. Ассортимент и важнейшие характеристики растительного сырья: сахар, патока, мед, плоды, ягоды, плодово-ягодные полуфабрикаты, орехи, масличные семена..

6. Основное растительное сырьё пивоваренного производства. Основное и вспомогательное сырье для пивоварения. Наружное и внутреннее строение зерна ячменя. Морфологическая характеристика ячменя. Группы и сорта ячменя. Химический состав ячменя. Качественная оценка ячменя для пивоварения. Требования к ячменю для производства пива. Болезни ячменя, снижающие его урожайность и качество. Ячменный солод. Типы ячменного солода. Принципиальная схема производства солода. Хмель. Зерновые и незерновые несоложенные материалы, используемые в пивоварении.

7. Основное растительное сырьё для производства безалкогольных напитков.. Описание и характеристика растительного сырья, используемого для производства безалкогольных напитков. Сырье для производства плодово-ягодных и овощных соков. Классификация плодов, ягод и овощей. Механический и химический состав плодов, ягод и овощей. Растительное сырье для производства кваса. Характеристика ржаного солода..

8. Основное растительное сырьё для получения этилового ректифицированного спирта. Принципиальная схема производства спирта из зерно-картофельного сырья. Побочные продукты и отходы спиртового производства. Анализ научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания: растительное сырье для производства спирта. Растительное сырье для производства спирта. Картофель. Характеристика, строение клубня, химический состав, способы и режимы хранения. Технологическая оценка картофеля. Меласса: характеристика, химический состав. Показатели качества, признаки дефектности. Доставка, прием и хранение мелассы. Технологическая оценка

мелассы. Сахарная свекла и зерновые культуры. Требования к зерну в спиртовом производстве..

9. Основное растительное сырьё для ликёроводочного производства. Классификация растительного сырья применяемого в ликероводочном производстве. Химический состав растительного сырья для производства ликероводочных изделий. Приемка и хранение растительного сырья..

10. Основное сырьё для виноделия. Виноград как сырье для виноделия. Строение и химический состав ягод винограда..

11. Сырье масложировой промышленности. Семена и плоды масличных культур для производства растительных масел. Морфология и анатомия семян и плодов масличных культур. Основные и прочие показатели качества семян масличных культур..

Разработал:
доцент
кафедры ТБПВ

Е.П. Каменская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина