

## 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):** 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-8.2: Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-8.3: Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации;
- ПК-8.4: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-10.2: Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Пищевая промышленность. Показатели качества пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов.** Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Виды нормативной документации, регламентирующей качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов.

**2. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции. Технологические свойства пищевых продуктов.** Механические, гидромеханические; тепловые процессы: основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки. Структурно-механические свойства пищевых продуктов. Состояние влаги в продуктах. Набухание и студнеобразование. Эмульсии и пены.

**3. Технология прессованных хлебопекарных дрожжей.** Сырье для получения дрожжей. Воздушно-приточный способ получения дрожжей.

Получение сушеных дрожжей.

**4. Технология крахмала. Патока.** Сырье крахмального производства. Технологическая схема получения крахмала из картофеля. Технологическая схема получения крахмала из кукурузы. Получение патоки. Использование патоки.

**5. Пищевые жиры и масла.** Сырье масложировой промышленности. Схема получения растительного масла. Прессовый способ получения масла. Экстракционный способ получения масла. Анализ и применение передового производственного опыта и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. Рафинация масел. Гидрогенизация растительных масел. Получение маргариновой продукции.

**6. Технология сахарного производства.** Сырье сахарного производства. Технологическая схема получения сахара из свеклы. Определение и анализ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции.

**7. Технология безалкогольных напитков. Технология минеральных вод.** Ассортимент напитков. Приготовление безалкогольных напитков. Добыча и розлив минеральных вод. Передовой производственный опыт и современные технологии в области производства безалкогольных напитков.

**8. Технология кваса, концентрата квасного сусла (ККС).** Характеристика сырья. Приготовление квасного сусла; сбраживание квасного сусла. Розлив и пастеризация кваса. Получение квасов купажированием.

**9. Технология чая.** Классификация чая. Химический состав, биологическая и пищевая ценность чая. Получение чая и других видов чайной продукции.

**10. Пищевая соль. Питьевая вода, водоподготовка..** Характеристика и химический состав соли. Виды и сорта поваренной соли. Способы подготовки питьевой воды.

**11. Технология хлеба и хлебобулочных изделий.** Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление, разделка, выпечка и хранение хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.

**12. Технология макаронных изделий.** Классификация макаронных изделий. Технологические схемы производства макаронных изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Приготовление теста, формование, разделка, сушка, охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий.

**13. Технология пищевых кислот и уксуса из пищевого сырья. Переработка отходов виноделия.** Технология лимонной кислоты. Технология молочной кислоты. Технология уксуса.

**14. Технология кондитерских изделий.** Ассортимент кондитерских изделий: сахарные кондитерские изделия (шоколад, шоколадные изделия, конфеты, карамель, мармелад, пастила, ирис, драже, халва); мучные кондитерские изделия (печенье, галеты, крекеры, вафли, пряники, кексы, рулеты, торты, пирожные).

Сырье кондитерского производства: характеристика сырья для кондитерского производства; хранение и подготовка сырья к производству.

Технологические схемы получения кондитерских изделий: карамели; шоколада; конфет; халвы; мармелада; пастилы; мучных кондитерских изделий..

**15. Вещества, изменяющие консистенцию продукта. Пищевые кислоты и пищевые красители.** Эмульгаторы и стабилизаторы. Загустители и желирующие вещества.

Разработал:

доцент  
кафедры ТБПВ

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина