

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.09 Введение в технологию продуктов питания

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет технологический

Кафедра-разработчик рабочей программы БТ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» являются

а) *формирование знаний об основных технологических процессах пищевой технологии; организации технологических потоков, их строении, системном анализе, моделировании и функционировании как системы процессов;*

б) *обучение способам повышения интенсивности производства и улучшения качества готовой продукции;*

в) *обучение применения полученных знаний при организации производств по переработке продовольственного сырья и изготовлению продуктов питания;*

г) *раскрытие сущности технологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания.*

2. Содержание дисциплины

<i>Введение</i>
<i>Технологические потоки</i>
<i>Качество пищевых продуктов</i>
<i>Химические процессы пищевой технологии</i>
<i>Физико-химические процессы пищевых производств</i>
<i>Коллоидные процессы пищевой технологии</i>
<i>Биохимические процессы пищевых производств</i>
<i>Микробиологические процессы пищевых производств</i>

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ПК-2 Осуществляет ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывает мероприятия по

предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий

ПК-2.1. Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-2.2 Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества

ПК- 2.3 Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий

Зав. кафедрой БТ



Г,С,Сагдеева

