

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.06 «Введение в технологию продуктов питания»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» являются:

- а) формирование знаний об основных принципах построения технологических линий производства пищевых продуктов;
- б) формирование знаний о процессах, протекающих при переработке сельскохозяйственного сырья и их влиянии на качество пищевых продуктов;
- в) раскрытие сущности основных процессов, протекающих при производстве продуктов питания;
- г) обучение методам управления процессами производства продуктов питания с целью формирования заданных показателей качества продукции, экономии всех видов ресурсов и обеспечения экологической безопасности.

Содержание дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»

- 1 Научные основы технологических процессов.
 - 1.1 Краткая характеристика и особенности пищевых производств.
 - 1.2 Научные основы технологических процессов их роль и влияние на качество пищевых продуктов.
- 2 Основы технологии пищевых производств.
 - 2.1 Технология сахара из сахарной свеклы.
 - 2.2 Технология крахмала и крахмалопродуктов.
 - 2.3 Технология солода.
 - 2.4 Технология пива.
 - 2.5 Технология консервирования растительного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) термины и определения в области пищевых технологий;
 - б) основные принципы организации и строения технологических потоков;
 - в) основы химических, микробиологических, биохимических, физико-химических процессов получения продуктов питания и их влияние на качество пищевых продуктов;
 - г) современные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в продукты питания;

д) требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2) Уметь:

а) использовать знания о химических, микробиологических, биохимических и физико-химических процессах в технологиях производства продуктов питания;

б) комплектовать технологические линии производства пищевых продуктов;

в) составлять энергетический и материальный балансы процессов производства пищевых продуктов;

г) выбирать, на основе данных о качестве сырья, технологии и режимы производства продуктов питания.

3) Владеть:

а) навыками управления действующими технологическими процессами производства продуктов питания, обеспечивающими выпуск продукции, с заданными показателями качества и безопасности;

б) методами анализа технологических процессов производства продуктов питания;

в) методами эксплуатации технологического оборудования по хранению сырья и производству продуктов питания;

г) методами организации новых и оптимизации действующих технологических процессов;

д) методами контроля показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции;

е) методами интенсификации технологических процессов производства пищевых продуктов.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)