

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина	<u>Б1.В.08 «Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья»</u>
Направление подготовки	<u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u>
Профиль	<u>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>БАКАЛАВР</u>
Выпускающая кафедра:	<u>БИОТЕХНОЛОГИИ</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>БИОТЕХНОЛОГИИ</u>

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья» являются:

- а) формирование знаний о физико-химических свойствах растительного сырья;
- б) формирование знаний об общих принципах переработки растительного сырья;
- в) формирование знаний об образовании основных показателей качества полуфабрикатов и готовых продуктов на всех этапах переработки растительного сырья;
- г) раскрытие сущности основных процессов, переработки растительного сырья;
- д) обучение методам воздействия на процессы переработки растительного сырья с целью формирования заданных показателей качества продукции.

2 Содержание дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья»

Введение

Принципы хранения и консервирования растительного сырья

Характеристика зерновых культур

Хранение зерновых масс

Переработка зерна

Характеристика масличных культур

Хранение и переработка семян масличных культур

Характеристика плодов и овощей

Хранение плодов и овощей

Консервирование плодов и овощей

Чай и его переработка

Сырье для производства вин

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) классификацию растительного сырья, и его химический состав;

б) виды растительных тканей, их структурно-механические, физико-химические и функциональные свойства и технологическое значение;

в) влияние основных свойств растительного сырья и продуктов его переработки на технологические процессы и качество готовой продукции;

г) классификацию процессов хранения и переработки растительного сырья;

д) организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

е) основные процессы, происходящие в растительном сырье и продуктах под воздействием биохимических, микробиологических, технологических факторов и их влияние на качество и величины потерь сырья и продуктов;

ж) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции.

2) Уметь:

а) использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания;

б) определять влияние свойств растительного сырья на качество полупродуктов и готовой продукции;

в) оценивать влияние различных способов и режимов переработки растительного сырья на показатели качества полупродуктов и готовых изделий; г) определять изменения показателей качества растительного сырья под влиянием различных факторов;

д) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества.

3) Владеть:

а) методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды;

б) методами производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации;

в) методами оценки и способами снижения технологических потерь и затрат растительного сырья в процессе хранения и переработки;

г) методами воздействия на технологические процессы переработки растительного сырья с целью направленного изменения его свойств и получения продукции заданного качества.

Зав. кафедрой биотехнологии



Г.С. Сагдеева