

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

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

- а) формирование знаний в области современного состояния различных отраслей пищевой промышленности, основных свойств пищевого сырья;
- б) обучение технологии получения продуктов питания из зерна;
- в) обучение способам применения продуктов из зерна с целью рационализации питания населения;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при хранении и производстве зерна

2. Содержание дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»:

Зерно как сырье пищевых производств.

Научные принципы хранения и переработки зерна.

Основы технологии производства муки.

Основы технологии производства крупы.

Основы технологии производства комбикормов.

Основы технологии производства крахмала.

Основы технологии производства хлеба.

Основы технологии производства макаронных изделий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основное растительное сырье, перерабатываемое в пищевой промышленности, его химический состав, показатели качества;
- б) общие технологические принципы и процессы, лежащие в основе получения пищевых продуктов из растительного сырья.

2) Уметь:

- а) характеризовать сырье, используемое в производстве продуктов;
- б) обеспечивать сохранность сырья и полуфабрикатов без потерь в качестве;
- в) выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различных видов сырья в пищевые продукты.

3) Владеть:

- а) навыками в определении качества сырья и готовых продуктов;
- б) навыками оценки процессов, происходящих при переработке растительного сырья в готовую продукцию;
- в) навыками подбора оптимальных режимов переработки сырья в готовую продукцию.

Зав. каф. ПИМП, профессор

Поливанов М.А.