

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

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

Целью освоения дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» является формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о физико-химических способах, средствах и общих принципах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»:

Качество сельскохозяйственной продукции, показатели и степени качества.

Основные виды потерь сельскохозяйственной продукции.

Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов по Никитинскому Я.Я.

Способы переработки растительного сырья: биохимические, химические, физические, физико-механические, физико-химические.

Подготовка сырья к переработке: мойка, инспекция, сортировка, калибровка, очистка, измельчение, тепловая обработка.

Тепловая стерилизация пищевых продуктов: теплофизические и микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов; факторы, определяющие выбор температуры стерилизации; фасование продукта перед стерилизацией; техника стерилизации.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) характеристики растительного сырья как продукта биологического происхождения;
- б) теоретические основы процессов, происходящих при производстве продуктов питания;
- в) процессы формирования свойств полуфабрикатов.

2) Уметь:

- а) определять качество готовых пищевых изделий;
- б) организовывать технологические процессы производства дрожжей, пива, вина, кваса, пищевых кислот и уксуса, ферментных препаратов, майонезов, маргарина и др.

3) Владеть:

- а) физико-химическими основами технологических процессов производства продуктов питания.

Зав. каф. ПИМП, профессор

Поливанов М.А.