

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.12.1 Основы технологии консервирования

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы технологии консервирования» являются:

- а) формирование знаний о способах производства консервированных продуктов из растительного сырья;
- б) обучение технологии получения консервов;
- в) обучение способам применения современных приемов и технологий при производстве консервов;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при переработке растительного сырья в консервы.

2. Содержание дисциплины «Основы технологии консервирования»:

Введение в технологию консервирования

Овощные натуральные консервы и маринады.

Консервированные томатопродукты

Овощные соки. Компоты и маринады.

Фруктовые и ягодные соки.

Биохимические методы консервирования.

Стерилизованные фруктовые и ягодные пюре и полуфабрикаты, консервированные химическими средствами.

Комплексное использование отходов консервных производств.

Технология концентрированных фруктовых продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы и отрасли по производству пищевых концентратов и продуктов длительного хранения;
- б) свойства сырья и материалов, применяемых в данной отрасли, а также проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции;
- в) современные технологии производства пищевых концентратов, продуктов длительного хранения, консервированных продуктов;
- г) методы современного анализа сырья, технологии производства и переработки продукции с целью дальнейшего перспективного перевооружения отрасли.

2) Уметь:

- а) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- б) применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- в) оценивать возможности технологического оборудования с разработкой мероприятий по предотвращению выпуска нестандартной продукции;

г) проводить и анализировать результаты экспериментального исследования по определению показателей качества сырья и готовой продукции .

3) Владеть:

а) основными особенностями производства консервированных продуктов;

б) использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

в) современными технологическими схемами производства, системами технологического контроля.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.