

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В. ДВ.5.1 «Общая технология пищевых производств»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний об основных принципах организации технологических процессов при производстве продуктов пищевой промышленности,
- б) обучение способам повышения интенсификации производства,
- в) раскрытие сущности процессов, улучшения качества готовой продукции, а также о тенденциях и перспективах развития основных отраслей пищевой промышленности.

2. Содержание дисциплины «Общая технология пищевых производств»

Характеристика и особенности пищевых производств;

Теоретические основы пищевой технологии;

Контроль и управление технологическим процессом;

Проектирование пищевых производств и количественная оценка технологических процессов;

Научные основы технологических процессов их роль и влияние на качество пищевых продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- б) изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- в) факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- г) требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2) Уметь:

- а) проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- б) организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

3) Владеть:

- а) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- б) методами расчета потребности предприятий питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник