

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

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

- а) формирование знаний об основных принципах построения технологических линий производства пищевых продуктов;
- б) формирование знаний о процессах, протекающих при переработке сельскохозяйственного сырья и их влиянии на качество пищевых продуктов;
- в) раскрытие сущности основных процессов, протекающих при производстве продуктов питания;
- г) обучение методам управления процессами производства продуктов питания с целью формирования заданных показателей качества продукции, экономии всех видов ресурсов и обеспечения экологической безопасности.

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

Краткая характеристика и особенности пищевых производств.

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

Технология сахара из сахарной свеклы.

Технология крахмала и крахмалопродуктов.

Технология солода.

Технология пива.

Технология безалкогольных напитков.

Технология спирта.

Технология виноделия.

Технология консервирования растительного сырья.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятийный аппарат в области пищевых технологий;
- б) основные принципы организации и строения технологических потоков;
- в) основы химических, микробиологических, биохимических, физико-химических процессов получения продуктов питания и их влияние на качество пищевых продуктов;
- г) современные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в продукты питания;
- д) требования к качеству сырья, полупродуктам и готовой продукции.

2) Уметь:

- а) использовать знания о химических, микробиологических, биохимических и физико-химических процессах в технологиях производства продуктов питания; проектировать технологические линии производства пищевых продуктов;
- б) составлять энергетический и материальный балансы процессов производства пищевых продуктов;
- в) выбирать, на основе данных о качестве сырья, технологии и режимы производства продуктов питания.

3) Владеть:

- а) методами управления действующими технологическими процессами производства продуктов питания, обеспечивающими выпуск продукции, с заданными показателями качества и безопасности;
- б) методами анализа технологических процессов производства продуктов питания;
- в) методами эксплуатации технологического оборудования по хранению сырья и производству продуктов питания;
- г) методами организации новых и оптимизации действующих технологических процессов;
- д) методами контроля показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции;
- е) методами интенсификации технологических процессов производства пищевых продуктов.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.