

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.11.1 Научные основы функционирования технологических систем сырья и продуктов длительного хранения

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 «Научные основы функционирования технологических систем сырья и продуктов длительного хранения» являются:

- а) освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в технологиях продуктов длительного хранения;
- б) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве продуктов длительного хранения, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;
- в) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции;
- г) освоение навыков управления технологическими процессами производства продуктов длительного хранения и развитию способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед отраслью.

2. Содержание дисциплины «Научные основы функционирования технологических систем сырья и продуктов длительного хранения»:

Приготовление хлебных изделий для длительного хранения.

Процессы черствения и усыхания хлеба.

Способы замедления черствения хлеба.

Замораживание хлебобулочных изделий.

Мучные кондитерские изделия длительного хранения.

Производство печенья, пряников, вафель, сухарных изделий, бараночных изделий, соломки, макаронных изделий.

Пищевые концентраты.

Сухие завтраки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) изменения пищевых веществ при обработке и хранении;
- б) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- в) соответствующую нормативную документацию;
- г) методы оценки контроля качества;
- д) оценку пищевой (биологической, энергетической) ценности готовых изделий;
- е) основные принципы организации и осуществление технологических процессов производства продуктов длительного хранения.

2) Уметь:

- а) производить расчет основных технологических процессов;

- б) использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;
- в) получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- г) производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- д) анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- е) организовывать работу производства предприятий питания;
- ж) осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

3) Владеть:

- а) методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур с использованием компьютерных технологий;
- б) проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- в) рациональными способами эксплуатации оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.