АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология получения квашенных продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»
по профилю «Пищевая биотехнология»
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология получения квашенных продуктов питания» являются
а) расширение и углубление знаний студентов в области технологий производства продуктов питания;
б) ознакомление с микробиологическими процессами, протекающими в процессе квашения плодов и овощей;
в) ознакомление с основными принципами организации, контроля и управления производства квашенных продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Технология получения квашенных продуктов питания»:

Консервирование плодов и овощей путем квашения. Общие представления.
Биотехнологические процессы, происходящие при производстве квашеных плодов и овощей.
Требования к сырью и материалам, используемым при производстве квашенных продуктов питания.
Основные технологические операции, используемые при производстве квашенных продуктов питания.
Примерная технологическая схема получения квашеных овощей.
Контроль и способы регулирования процессов, происходящих при производстве квашенных продуктов питания для обеспечения качества и повышения хранимо способности продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) требования к сырью и материалам, используемым для производства квашенных продуктов питания;
б) технологические операции и оборудование, используемые для получения квашенных продуктов питания;
в) микробиологические процессы, происходящие в процессе квашения.
2) Уметь:
а) работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт для оптимизации и повышения эффективности биотехнологических производств;
б) анализировать свойства сырья и полуфабрикатов при производстве квашенных продуктов питания, влияющих на качество готовой продукции, оптимизацию и надежность производства;
3) Владеть:
а) навыками осуществления и управления технологическим процессом производства квашенных продуктов питания в соответствии с регламентом.

Зав.каф. ПищБТ Сысоева М.А.