

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология получения квашенных продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

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.