

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

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 «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» являются:

- а) приобретение знаний и представлений о физико-химических основах и общих принципах переработки растительного сырья;
- б) изучение характеристик растительного сырья, их влияние на его хранение и переработку.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»:

Введение в дисциплину. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Способы и режимы хранения основных видов растительного сырья. Процессы, происходящие при хранении сырья.

Изменение физико-химических, биохимических и реологических свойств основных видов растительного сырья в процессе его технологической переработки и их влияние на качество вырабатываемой продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) химический состав, физико-химические, биохимические, реологические свойства растительного сырья, определяющие условия их хранения и технологию переработки;
- б) способы и режимы хранения растительного сырья, процессы, происходящие при хранении растительного сырья.

2) Уметь:

- а) определять значение химических, физико-химических, биохимических и реологических свойств при организации хранения и переработке растительного сырья, и их влияние на качество вырабатываемых продуктов;
- б) осуществлять подбор параметров хранения и переработки растительного сырья.

3) Владеть:

- а) навыками для установления причин появления брака и способами его устранения в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- б) навыками для использования в практической деятельности и при освоении профильных дисциплин специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.