

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология получения чая

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 чая» являются:

- а) расширение и углубление знаний студентов в области технологий производства продуктов питания;
- б) ознакомление с основными химическими и биохимическими процессами, протекающими при ферментации чая;
- в) ознакомление с основными технологиями производства чая.

2. Содержание дисциплины:

Роль чая в рационе питания человека.

Химический состав чайного листа и его влияние на качество продукции.

Ферментация чая. Основные процессы ферментации чая.

Виды чая по степени ферментации.

Классическая технология чайного производства.

Технология производства отдельных видов чая.

Основные направления совершенствования технологии производства чая.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) химический и биохимический состав чайного листа;
- б) технологические операции и оборудование, используемые для производства чая;
- в) процессы, происходящие при ферментации чая.

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 чая, влияющих на качество готовой продукции, оптимизацию и надежность производства.

3) Владеть:

- а) навыками осуществления и управления технологическим процессом производства чая в соответствии с регламентом.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.