

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.2 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

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 повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья» являются:

- а) формирование знаний о основных принципах и методах производства пищевых продуктов из растительного сырья;
- б) обучение технологиям создания продукции функционального и специализированного назначения;
- в) обучение способам сохранения биологически активных веществ в процессе получения и хранения продуктов;
- г) раскрытие способов и путей сокращения потерь и отходов в производстве пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья»:

Актуальные тенденции в хлебопекарной отрасли.

Научные основы повышения эффективности производства хлебобулочных изделий.

Научные основы повышения эффективности производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.

Научные основы повышения эффективности производства макаронных изделий.

Принципы сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.

Производство биологически активных пищевых продуктов из возобновляемого растительного сырья.

Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве продуктов питания из растительного сырья.

Принципы создания нового вида производств по выпуску продуктов функционального питания из различных видов растительного сырья.

Основные направления ресурсосбережения при производстве мучной продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов;
- б) методы сокращения расхода сырья и полуфабрикатов при производстве продуктов питания из растительного сырья (по профилю);
- в) перспективы развития отрасли, производящей продукты из растительного сырья диетического, лечебно-профилактического и специального назначения.

2) Уметь:

- а) применять мероприятия по повышению эффективности производства, направленные на снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- б) анализировать причины возникновения дефектов и брака;

в) осуществлять сбор, обработку, анализ научно-технической информации по заданным темам.

3) Владеть:

а) способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции;

б) научными основами повышения эффективности ряда производств пищевых продуктов;

в) рациональными способами ведения технологического процесса и эксплуатации оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.