

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.2 Современные технологии 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 «Современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья» являются:

- а) формирование знаний о современных технологиях пищевых продуктов из растительного сырья;
- б) обучение технологии и организации производства традиционных и новых видов продуктов из растительного сырья;
- в) обучение способам сокращения потерь и отходов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья;
- г) раскрытие сущности химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессов в пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья»:

Актуальные тенденции и современные технологии в хлебопекарной отрасли.

Актуальные тенденции и современные технологии в кондитерской отрасли.

Актуальные тенденции и современные технологии при производстве макаронных изделий.

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

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

Основные направления ресурсосбережения при производстве мучной продукции.

Особенности хранения сырья, виды порчи при хранении и способы ее предотвращения.

Анализ причин возникновения дефектов и брака при производстве продуктов питания из растительного сырья.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья;
- б) действующие стандарты и показатели качества сырья и продукции;
- в) перспективы развития отрасли, производящей продукты из растительного сырья;
- г) этапы внедрения новых технологических процессов в производство.

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) знаниями об особенностях хранения сырья, видах порчи при хранении и способах ее предотвращения;
- в) понятиями о производственном назначении замены одного вида сырья другим.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.