

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.9 Технология продуктов питания 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 «Технология продуктов питания из растительного сырья» являются:

- а) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;
- б) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции;
- в) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Содержание дисциплины «Технология продуктов питания из растительного сырья»:

Составные компоненты продуктов питания.

Технология хлебопекарного производства.

Производство изделий пониженной влажности.

Макаронное производство.

Технология кондитерского производства.

Технология хлебопекарных дрожжей.

Технология масло-жирового и маргаринового производства.

Технология консервирования плодов и овощей.

Технология крахмало-паточного производства.

Технология сахарного производства.

Технология спиртового и водочного производства.

Технология пиво-безалкогольного производства.

Технология виноделия.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- б) соответствующую нормативную документацию;
- в) методы оценки контроля качества;
- г) оценку пищевой ценности готовых изделий;
- д) основные принципы организации и осуществления технологических процессов продуктов питания из растительного сырья.

2) Уметь:

- а) производить расчет основных технологических процессов;

- б) использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;
- в) получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- г) производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- д) осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

3) Владеть:

- а) методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур с использованием компьютерных технологий;
- б) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- в) рациональными способами эксплуатации оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.