

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» являются:

а) формирование знаний о химическом составе сырья и его превращениях в технологических процессах, понять принципы, заложенные в организацию и осуществление контроля производства, вникнуть в сущность процессов, составляющих основу технологии, а также в принципы выбора оптимальных технологических режимов, создания новых прогрессивных технологических схем и совершенствование существующих.

б) ознакомление студентов с составляющими продуктов питания - жирами, белками, углеводами, минеральными веществами и технологией их хранения и переработки.

в) обучение способам применения основных методов анализа, принятых в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовой продукции пищевых производств.

г) раскрытие сущности основных превращений веществ, составляющих продуктов питания в процессах их переработки.

2.Содержание дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»:

Пища и питание (жиры, белки, углеводы, вода, пищевые кислоты, витамины, минеральные вещества).

Нормирование качества пищевых продуктов.

Микробиологические и биохимические основы технологии.

Физико-химические основы технологий.

Технологии отдельных производств. Водоподготовка отдельных производств.

Классификация примесей воды. Показатели качества воды.. Критерии выбора способа водоподготовки

для конкретного производства.

Производство солода.

Производство пива на примере классического способа и рецептуры.

Производство этилового спирта из крахмалистого сырья. Производство водки.

Производство пищевых кислот: уксусной, лимонной. Производство сахара из сахарной свеклы.

Производство крахмала из картофеля. Производство патоки.

Производство масла из подсолнечника. Гидрогенизация жиров

Консервирование. Основные методы и способы. Производство молочных продуктов.

Производство безалкогольных напитков. Минеральная вода.

Дезинфекция и производственная санитария.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) понятия: диффузия (экстракция,) выпрессовывание (обработка под давлением), лежкость, квашение, осахаривание, купажирование, выдержка, стабилизация напитков;

б) основные понятия и группы пищевых производств, научные основы применяемых технологий;

- в) основные закономерности микробиологических и биохимических процессов пищевых производств;
- г) виды, строение и свойства сырья, применяемого в пищевых производствах (зерновых культур, зерна, зернопродуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов и других продуктов длительного хранения, кондитерских изделий, сахара, крахмала и крахмалопродуктов, пивобезалкогольных продуктов, виноделия, жиров и консервирование плодов и овощей;
- д) принципиальные технологические схемы и параметры основных стадий производства и способы водоподготовки.

2) Уметь:

- а) применять основные методы анализа для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовых продуктов;
- б) рассчитать необходимое количество сырья и полупродуктов для получения готового продукта;
- в) рассчитать необходимое количество основного оборудования для получения продукта;
- г) выбирать оптимальные способы получения готовой продукции в зависимости от свойств сырья.

3) Владеть:

- а) методами управления, действующими технологическими процессами пищевых производств;
- б) проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов пищевых производств;
- в) прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования по хранению сырья пищевых производств.
- г) осуществления технического контроля пищевых производств.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.