

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.03.02 Основы пектинового

производства".

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проктор по учебной работе

дата подписания: 18.09.2024г.45544

Университет: "Университет общественного питания"

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

направление подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания"

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – изучить теоретические и практические основы получения пектиновых веществ из различного сырья - вторичных ресурсов, образующихся в основном производстве пищевой продукции, технологические схемы производства пектинопродуктов, широко используемых в различных отраслях пищевой промышленности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение отходов переработки растениеводческой продукции как пектиносодержащего сырья;
- изучение объектов и методов контроля в пектиновом производстве;
- определение содержания пектиновых веществ в растительном сырье для его промышленной оценки;
- определение показателей качества в различных объектах пектинового производства;
- изучение технологических схем производства пектинов и пектинопродуктов;
- анализ областей применения пектина.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Роль пектиновых веществ в питании человека.
Физико-химические свойства пектиновых веществ и их использование в процессе производства.
Технологические особенности пектиносодержащего сырья.
Производство свекловичного пектина.
Производство пектина из соцветий-корзинок подсолнечника.
Производство пектина из выжимок культурных и дикорастущих яблок.
Производство пектина из цитрусового сырья.
Производство пектина из различных видов растительного сырья.
Применение пектина.
Медицинские аспекты свекловичного пектина.
Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Основы пектинового производства» находится в вариативной части цикла и является дисциплиной по выбору студента.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Физическая и коллоидная химия, Микробиология, Товароведение продовольственных товаров, Переработка вторичных ресурсов, Технология хранения и переработки продукции растениеводства

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:



Дисциплина "Основы пектинового производства" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

