Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью

и рабочей программы учебной дисциплины <u>"Б1.О.16 Введение в технологию продуктов</u>

ФИОУ Тадорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

днаправления подготовки бакалавров <u>"19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"</u>

Уникальный программный ключ:

fa**л рофил**ы подготовки <u>«Технология бродильных производств и виноделие"</u>

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является: рассмотрение основного и дополнительного сырья пищевой промышленности, а так же требования к нему, изложение научнотеоретические основы технологии производства различных пищевых продуктов: (сахара, крахмала, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, продуктов масло-жирового производства, пивобезалкогольных продуктов, виноделия, консервирования плодов и овощей).

Задачи изучения учебной дисциплины:

- рассмотреть научно-теоретические основы технологических процессов в пищевой промышленности;
- описать физико-химические, коллоидные, химические, биохимические и микробиологические процессы, определяющие свойство и качество готового продукта.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины			
Введение в технологию продуктов питания			
Основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов			
Основы технологии продуктов питания. Основы технологии муки и крупы. Воспитательная			
работа			
Основы технологии макаронных изделий			
Основы технологии кондитерских изделий			
Основы технологии сахара			
Основы технологии крахмала и крахмалопродуктов			
Основы технологии растительных жиров			
Основы технологии хлеба и хлебобулочных изделий			
Основы технологии консервирования плодов и овощей.			
Основы технологии хлебопекарных дрожжей.			
Основы технологии солода.			
Основы технологии этилового спирта.			
Основы технологии пива.			
Основы технологии вина.			
Основы технологии крепких алкогольных напитков.			
Основы технологии безалкогольных напитков и кваса.			
Промежуточная аттестация-экзамен			

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в перечень обязательной части ОПОП.

Дисциплина основана на знаниях научных законов физики, теплофизики, химии, биохимии, микробиологии и механики.



1/2

Дисциплина направлена на изучение основных химических, физико-химических, биохимических, микробиологических, коллоидных процессов, свойственных технологии продуктов питания их роль и влияние на качество пищевого сырья, полупродуктов и продуктов питания.

Освоению данной дисциплины должно предшествовать изучение инженерных дисциплин, химии, микробиологии.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2: Способен применять основные	законы и методы исследований естест	венных наук для решения задач		
профессиональной деятельности				
ОПК-2.1 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной				
основные законы	применять знания основных законов	основными законами и методами		
естественнонаучных дисциплин для	естественнонаучных дисциплин,	исследований естественных наук при		
решения стандартных задач	необходимых для решения типовых	разработке технологий протекающих		
профессиональной деятельности	задач в сфере общественного	при производстве продуктов питания		
	питания.	из растительного сырья		

Дисциплина <u>"Введение в технологию продуктов питания"</u> 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 144 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	 Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	 Сиюхов Хазрет Русланович

