

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 10.07.2025 11:28:58  
Уникальный идентификационный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

## Аннотация

### Учебной дисциплины **Б1.О.17 Введение в технологию продуктов питания** направлении подготовки бакалавров **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль подготовки «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

**Цель изучения курса:** рассмотрение основного и дополнительного сырья пищевой промышленности, а так же требования к нему, изложение научно-теоретические 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 курса** является:

- 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:** 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. 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.

**Учебная дисциплина Б1.О.17 Введение в технологию продуктов питания входит в перечень обязательной части ОПОП.**

**В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

**ОПК-2.1.** Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**ОПК-2.1.**

**знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности

**уметь:** применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.

**владеть:** основными законами и методами исследований естественных наук при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина Б1.В.17 Введение в технологию продуктов питания изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе практических и

семинарских работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.**

**Вид промежуточной аттестации: экзамен.**

Разработчик:

доцент, канд техн. наук \_\_\_\_\_

С.А. Гишева

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_

Х.Р. Сиюхов

