

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе
Должность: Проректор по учебной работе

Уникальный программный ключ:

fact: 00000002 подизд: 00000004

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.03.01 Технология пектинопродуктов"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины– изучить теоретические и практические основы получения пектинопродуктов, содержащих пектиновые вещества, полученные из вторичных растительных ресурсов - отходов основной переработки различного растительного сырья, технологические схемы производства пектинопродуктов различного функционального назначения.

Задачами дисциплины являются:

- изучение роли пектинопродуктов в питании человека;
- изучение ассортимента пектинопродуктов;
- изучение характеристик пектиносодержащего сырья для производства пектинов;
- изучение объектов, методов контроля в пектиновом производстве, типовых схем производства пектинов;
- определение функционально-технологических свойств пектиновых веществ;
- изучение технологических подходов в формировании различных пектиносодержащих пищевых систем;
- определение показателей качества пектиносодержащих пищевых систем с учетом температуры и продолжительности хранения.

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.



Дисциплина «Технология пектинопродуктов» находится в вариативной части цикла.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

[illegible]

	технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
--	--	---

Дисциплина "Технология пектинопродуктов" 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 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

