

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Общая технология продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.1: Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Общая технология продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Понятие «технология», «качество»; показатели, характеризующие качество продуктов. Классификация и характеристика основных технологических процессов. Основные химические превращения в процессе технологической обработки..

2. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод..

3. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Применение молока и молочных продуктов в производстве продуктов питания. Технологии молока и молочных продуктов: молоко сухое, сгущенное, нормализованное; масло сливочное, топленое; кисломолочная продукция, сыры..

4. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Технология пищевой соли, требования к качеству соли, хранение соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов..

5. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Ассортимент и требования к качеству крупы. Технология крупяной продукции, в том числе быстрого приготовления: хлопья, палочки, хлебцы..

6. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов. Ассортимент и требования к качеству муки. Особенности безглютеновой муки. Характеристика "картофельной болезни" хлеба. Технология сортовой и обойной муки..

7. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Ассортимент и требования к качеству макаронных изделий. Технологические процессы производства макаронных изделий, полученных способами формования и прессования. Способы производства макаронных изделий, не требующих варки..

8. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Ассортимент и требования к качеству хлебобулочных изделий. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Биохимические процессы, протекающие при производстве хлебобулочных изделий. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий..

9. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Назначение крахмала, промышленные источники получения крахмала. Технология сырого и сухого крахмала. Технология крахмальной патоки. Характеристика модифицированных крахмалов и их назначение..

10. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Назначение солода. Технологические процессы производства ячменного солода..

11. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Назначение ферментных препаратов для пищевых производств. Характеристика ферментных препаратов. Продуценты ферментов, способы их культивирования, очистка ферментных препаратов. Номенклатура ферментных препаратов..

12. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Технология растительных масел: характеристика масличного сырья, способы подготовки, выделение масла прессованием и экстракцией. Очистка (рафинация) сырых масел и получаемые виды продукции. Технология животных жиров, маргарина, специализированных жиров. Характеристика спредов..

13. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов. Виды сахара. Характеристика основного сырья для производства сахара. Технология производства сахара белого кристаллического: мойка, изрезывание, получение и очистка диффузионного сока, варка утфелей. Технология сахара кускового..

Разработал:
ведущий научный сотрудник
кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина