

## 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 заочная. Семестр 7.**

**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. Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод.

Технологии молока и молочных 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. Ассортимент, технологии производства и требования к качеству крупы, муки.

**2. Технология переработки продукции растениеводства и ферментных препаратов.** Ассортимент, технологии производства и требования к качеству хлебобулочных и макаронных изделий, солода, ферментных препаратов, масложировой продукции и сахара..

Разработал:

ведущий научный сотрудник  
кафедры ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина