Б1.Б21«Введение в технологии продуктов питания»

Цель дисциплины - научить студента использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии муки, хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, сахара, крахмала и крахмалопродуктов, пивобезалкогольной продукции, виноделия, жиров, консервирования плодов и овощей. Формирование у студентов навыков работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой, лабораторным оборудованием

Задачи дисциплины:

- развитие способности студентов к переносу теоретических знаний по технологии пищевых продуктов на производственные ситуации, возникающие на предприятии.
- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества и ее безопасности для жизни и здоровья потребителей;
- овладение навыками работы по контролю качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- овладение приемами организации процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов с целью получения качественной готовой продукции;
- овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, направленными на снижение риска появления некачественных продуктов питания в среде обращения.

Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Введение в технологии продуктов питания» - обязательная дисциплина базовой части профессионального цикла первого уровня Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, квалификация – бакалавр, по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Для ее изучения необходимы знания следующих дисциплин: аналитической, органической, физической, коллоидной химии, биохимии, микробиологии, а также физики, теплотехники.

Дисциплина предшествует изучению специальных технологий производства продуктов питания из растительного сырья.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-4, ПК-6, ПК-7. ПК-8.

В результате освоения курса студент должен знать:

- фундаментальные разделы дисциплины в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических, микробиологических, теплотехнических процессов с целью освоения технологий пищевых производств;
- основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании

человека;

-основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;

- соответствующую нормативно-техническую документацию и ГОСТы.

уметь:

- применять полученные знания для оценки качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- оценивать достоверность полученных знаний, формулировать выводы;

- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач;

- оптимизировать технологический процесс, совершенствование производства направить на поиск таких режимов, при которых затраты были бы наименьшими, а выход – наибольшим.

владеть:

- методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;

- нормативными и техническими документами на товары.

Основные разделы программы

Введение
Модуль 1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Тема 1.Технология муки Тема 2. Технология хлеба Тема 3. Технология кондитерских изделий Тема 4. Технология макаронных изделий
Модуль 2. Технология сахара Тема 5.Технология сахара
Модуль 3. Технология крахмала и крахмалопродуктов Тема 6. Технология крахмала и крахмалопродуктов
Модуль 4. Технология пива. Технология виноградных вин Тема 7. Технология пива Тема 8. Технология виноградных вин
Модуль 5. Технология растительных масел и жиров Тема 9. Технология растительных масел и жиров
Модуль 6. Технология консервирования плодов и овощей Тема 10. Технология консервирования плодов и овощей