

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 Научные основы производства продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания и животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины Б1.В.14 «Научные основы производства продуктов питания»

является изучение химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессов пищевой технологии, а также их роли и влияния на качество продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Научные основы производства продуктов питания»:

Научные основы технологии хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов.

Научные основы технологии бродильных производств.

Научные основы консервирования плодов и овощей.

Научные основы технологии жиров.

Научные основы переработки животного сырья.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) о биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессах, протекающих при производстве основных продуктов питания;


2) Уметь:

а) использовать научные знания для управления основными технологическими процессами переработки растительного и животного сырья и характеристиками их проведения в оптимальном режиме;

3) Владеть:

а) опытом проведения отдельных технологических операций основных пищевых производств с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ

сп. 

Ахмедзянова Ф. К.