

Б1.В.11 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины формирование у обучающихся знаний и представлений о физико-химических способах, средствах и общих принципах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-1ПК-2 – Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-2ПК-2 - Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; - процессы, протекающие в сырье при его хранении; - основные виды растительного сырья, его химический состав, целевое использование; - технологические схемы основных продуктов из растительного сырья; - факторы, влияющие на скорость химических реакций; - химические, коллоидные, биохимические процессы пищевой технологии, их роль в формировании качества продукта.

уметь: определять факторы, влияющие на скорость и направленность процессов, протекающих при приготовлении продукции из растительного сырья; - оценивать качество растительного сырья и продуктов из растительного сырья; - различать коллоидные, биохимические и химические процессы в технологиях пищевых продуктов

владеть: навыками определения влияния физических, химических, биохимических факторов на качество и технологические свойства сырья и пищевых продуктов; - навыками работы с нормативно-техническими документами, регламентирующими качество растительного сырья и продуктов из растительного сырья