

Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Технология пищевых концентратов»

Целью освоения адаптированной дисциплины «Технология пищевых концентратов» является формирование комплекса знаний о технологических, организационных, научных и методических основах производства пищевых концентратов, а также процессов, которые влияют на них.

Задачи адаптированной дисциплины

- изучение основополагающих характеристик сырья для производства пищевых концентратов;
- изучение основных технологических процессов производства различных видов пищевых концентратов;
- изучение расчета рецептур пищевых концентратов и норма расхода сырья;
- оценка качества пищевых концентратов (выявление дефектов, причины возникновения, характер дефектов, возможность устранения дефектов);
- установление технологических потерь, причины их возникновения, и меры по снижению.

Содержание дисциплины

Введение. Общие сведения о пищевых концентратах. 1.1 Классификация пищевых концентратов. 1.2 Особенности пищевых концентратов. 1.3 Рецептуры пищевых концентратов и нормы расхода сырья
Сырье для производства пищевых концентратов.
Пищевые концентраты обеденных блюд. 3.1 Классификация. 3.2 Производство пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.
Пищевые концентраты для детского и диетического питания. 4.1 Классификация 4.2 Производство компонентов 4.3 Производство смесей
Овсяные диетические продукты. 5.1 Производство овсяных хлопьев
Производство сухих завтраков 6.1 Кукурузные хлопья 6.2 Воздушные зерна 6.3 Крупяные палочки
Производство кофе 7.1 Производство жареного кофе 7.2 Производство растворимого кофе
Производство продуктов, заменяющих кофе
Производство натуральных пряностей и их смесей

Объем дисциплины - 2 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет