

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
Цель освоения дисциплины	Ознакомление с современными принципами переработки сырья растительного происхождения и получение практических навыков их применения на различных пищевых объектах.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часа
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Предмет, содержание и задачи дисциплины “Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья” Классификация растительного сырья и способов его переработки. Оценка качества сырья. Подготовка сырья к переработке Коллоидные системы Массо-, теплообменные и адсорбционные процессы в пищевых технологиях Основные химические процессы, протекающие при получении пищевых продуктов из растительного сырья Роль ферментов в производстве пищевых продуктов из растительного сырья Роль микроорганизмов в производстве пищевых продуктов из растительного сырья Товарное оформление изделий. Оценка качества готовой продукции.

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)