

## **«Технология пищевых производств»**

### **Цели освоения дисциплины**

Дисциплина «Технология пищевых производств» предназначена для студентов 4 курса. Основная цель изучения дисциплины заключается в подготовке глубоких знаний в области современных пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов; а также в выборе оптимальных условий процессов с учетом новых достижений науки и техники, зарубежного опыта, экологических проблем.

Основными задачами изучения дисциплины является: формирование представления о приоритетных направлениях развития пищевой промышленности; рассмотрение теоретические основы пищевой технологии; изучение основных закономерностей физических, химических, физико-химических, биохимических и других процессов при производстве пищевых продуктов; исследование специальных технологий конкретных групп продовольственных товаров; приобретение практических умений по продуктовому расчету для различных пищевых технологий; выработка навыков студентов к оценке качества сырья и готовой продукции.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед., 144 ч.**

### **Содержание дисциплины**

Мониторинг питания россиян и его итоги. Основные приоритеты в области улучшения питания РФ. Концепция Государственной политики в области здорового питания населения РФ.

Общее представление об обмене веществ и энергии в организме. Классификация нутриентов. Характеристика макронутриентов: белков, жиров, углеводов. Характеристика микронутриентов: витаминов, минеральных веществ. Характеристика парафармацевтиков.

Классификация основных процессов, Принципы оптимизации технологических процессов. Физико-механические, тепловые, массообменные, химические, физико-химические, коллоидные, биохимические, микробиологические процессы.

Сущность и особенности технического регулирования в сфере пищевых производств. Технические регламенты. Документы по стандартизации на

продовольственные товары. Подтверждения соответствия пищевой продукции. Фитосанитарный и ветеринарный надзор.

Классификация сырья, требования к заготовкам и поставкам. Характеристика основного сырья: вода, зерновые продукты, масложировое сырье, сахар, крахмал, молочные продукты, плодовоовощное сырье, яичные продукты.

Технология муки, крупы, пищевых продуктов из зерна.

Технология хлеба и хлебобулочных изделий.

Технология макаронных изделий.

Технология сахара, крахмала.

Технология кондитерских изделий.

Технология, солода, кваса, пива.

Технология алкогольной продукции.

Технология безалкогольных напитков.

Технология консервирования плодов, овощей, грибов.

Технология молока и молочных товаров.

Технологии пищевых жиров.

Технология мяса и мясных товаров.

Технология консервирования рыбных товаров.

#### Основная литература

1. Технология пищевых производств: лабораторный практикум. – Белгород: БГТУ им. В. Г. Шухова, 2012
2. СМК и их сертификация. -: Белгород: Кооперативное образование, Удалова Л.П. 2011
3. Статистические методы в управлении качеством. – Белгород: Кооперативное образование, Удалова Л.П. .2009
4. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. В 2 книгах.- М.: КолосС, 2008.
5. Аношина О.М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.- М.: КолосС, 2007.
6. Технологии пищевых производств/ А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М Аношина.- М.: КолосС, 2007.