

Аннотация рабочей программы дисциплины Пищевые системы

Цель дисциплины: формирование у аспирантов углубленных профессиональных знаний о перспективных технологиях обработки, хранения, переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов в рамках зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской отраслей промышленности, а так же плодоовощной продукции и виноградарства.

Тематика лекционных занятий

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
1	Народно-хозяйственное значение пищевой промышленности России и продовольственная безопасность. Технологические свойства растительного сырья и технологические основы его переработки
2	Технологические процессы зерноперерабатывающих производств
3	Технология мукомольного производства
4	Технология крупяного производства
5	Современные аспекты развития и совершенствования первичной обработки и хранения зерновых, бобовых и крупяных культур
6	Технология хлебопекарного производства
7	Технология макаронного производства. Макароны изделия
8	Технология кондитерского производства
9	Особенности первичной обработки и хранения плодоовощной продукции и виноградарства.
10	Технологические особенности консервного производства
11	Технология пищевых концентратов
12	Основы виноделия

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – *экзамен.*