

- 1.6. Масличное сырье в пищевой промышленности. Характеристика масличного сырья. Технологические схемы получения растительных масел прессовым и экстракционным способами. Рафинация масел.
- 1.7. Молоко и молочные продукты. Применение молочных продуктов в пищевой промышленности. Производство сливочного масла.
- 1.8. Вода. Свойства воды. Требования к качеству воды. Подготовка воды к производству.
- 1.9. Желирующие вещества. Пенообразователи и поверхностно-активные вещества. Пищевые красители и ароматизаторы. Пищевые кислоты. Яйца и яичепродукты. Виды и свойства поваренной соли.
- 1.10. Сахар. Технологическая схема получения сахара-рафинада и оценка его качества.
- 1.11. Сахар – рафинад. Технологическая схема получения сахара – рафинада и оценка его качества.
- 1.12. Характеристики, ассортимент и целевое использование крахмала и крахмалопродуктов. Технологические схемы получения картофельного и кукурузных крахмалов.
- 1.13. Патока, ее виды, химический состав, свойства и применение. Глюкоза. Понятие о модифицированных крахмалах. Получение и применение декстрина. Получение и применение глюкозно-фруктозных сиропов.
- 1.14. Хлеб и хлебобулочные изделия. Технологические схемы получения ржаного и пшеничного хлеба.
- 1.15. Кондитерские изделия. Виды и способы производства кондитерских масс.
- 1.16. Макароны изделия. Технологические схемы получения длинных и короткорезанных макаронных изделий.
- 1.17. Пищевые жиры и масла. Маргарин. Майонез

Практические занятия 8 шт. по 2 часа:

- Практическое занятие 1. Характеристика технологических процессов. Принципы составления технологических линий.
- Практическое занятие 2. Принципы подбора оборудования для осуществления технологических процессов производства продукции.
- Практическое занятие 3. Технологическая схема переработки зерна в крупу.
- Практическое занятие 4. Материальные балансы в производстве продукции.
- Практическое занятие 5. Расчет выхода муки.

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»
Аннотация к РПД Б1.В.16 «Технология пищевых производств»



Практическое занятие 6. Ассортимент и показатели качества растительного сырья.

Практическое занятие 7. Технологическая схема производства растительных масел.

Практическое занятие 8. Расчет количества и температуры воды, вносимой в полуфабрикаты.

Курсовая работа:

1. Составление схемы технологической линии производства крупы гречневой.
2. Составление схемы технологической линии производства риса пропаренного.
3. Составление схемы технологической линии производства муки пшеничной сортовой.
4. Составление схемы технологической линии производства сухофруктов.
5. Составление схемы технологической линии производства кукурузного масла.
6. Составление схемы технологической линии производства минерализованных вод.
7. Составление схемы технологической линии производства модифицированного крахмала.
8. Составление схемы технологической линии производства концентратов из пряно ароматического сырья.
9. Составление схемы технологической линии производства газированных слабоалкогольных напитков.
10. Составление схемы технологической линии производства макаронных изделий быстрого приготовления.
11. Составление схемы технологической линии производства хлопьев овсяных производства хлопьев овсяных.

Самостоятельная работа студентов:

- Самостоятельная работа 1. Подготовка к лекции №2.
- Самостоятельная работа 2. Подготовка к лекции №3.
- Самостоятельная работа 3. Подготовка к лекции №4.
- Самостоятельная работа 4. Подготовка к лекции №5.
- Самостоятельная работа 5. Подготовка к лекции №6.
- Самостоятельная работа 6. Подготовка к лекции №7.
- Самостоятельная работа 8. Подготовка к лекции №8.

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»
Аннотация к РПД Б1.В.16 «Технология пищевых производств»



Самостоятельная работа 9. Подготовка к лекции №9.
Самостоятельная работа 10. Подготовка к лекции №10.
Самостоятельная работа 11. Подготовка к лекции №11.
Самостоятельная работа 12. Подготовка к лекции №12.
Самостоятельная работа 13. Подготовка к лекции №13.
Самостоятельная работа 14. Подготовка к лекции №14.
Самостоятельная работа 15. Подготовка к лекции №15.
Самостоятельная работа 16. Подготовка к лекции №16.
Самостоятельная работа 17. Подготовка к лекции №17.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 728 от 09.08.2021 г.