

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.11 Основы технологии пищевых производств

Семестр: 7

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Основы технологии пищевых производств» относится к вариативной части профессионального цикла Б.1.В.ОД учебного плана.

Изучение дисциплины «Основы технологии пищевых производств» является продолжением изучения дисциплин:

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций со следующими дисциплинами:

«Неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Физиология питания», «Микробиология», «Санитария и гигиена в пищевом производстве «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок», «Генетически модифицированные продукты питания. Перспективы их использования», а также дисциплина взаимосвязана со следующими дисциплинами профессионального модуля учебного плана: «Управление качеством продукции и услуг ресторана», «Основы здорового питания», «Физико-химические процессы при кулинарной обработке продуктов», «Технология продукции общественного питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Кулинария народов мира», «Кондитерское производство в ресторане», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Финансово-экономическая деятельность ресторана», «Современные технологии управления рестораном», «Научно-технический прогресс в ресторанной деятельности».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины ««Основы технологии пищевых производств»:

– системном изучении студентами всех этапов обработки пищевых продуктов и протекающих в них органолептических и физико-химических изменений;

- оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально – техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработку, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества;
- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов;
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

общепрофессиональные:

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3).

производственно-технологическая деятельность:

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10).

научно-исследовательская деятельность:

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31)

Студент получает знания о влиянии технологических факторов на изменение качественных показателей пищевых продуктов при первичной и тепловой кулинарной обработке с заданными показателями качества, о совершенствовании технологического процесса, об осуществлении контроля качества, управлении качеством при строгом соблюдении санитарно – гигиенических норм и правил.

Содержание дисциплины:

Сбалансированное питание. Обеспечение своевременного поступления в организм человека пищевых продуктов в оптимальном количестве. Питание человека незаменимых веществ по химическому составу. Оптимальное соотношение растительных и животных продуктов. Значение в питании человека овощей, фруктов и ягод. Пять критериев риска питания.

Роль воды в организме человека. Физиологическая потребность человека в воде. Содержание в воде различных примесей. Показатели

качества воды: физические, физико-химические, токсикологические, бактериологические, биологические. Требования, предъявляемые к воде для производства пищевых продуктов. Способы подготовки воды технологического назначения.

Состав и свойства молока: белки молока, молочный жир, молочный сахар, минеральные вещества, витамины, ферменты молока. Механическая и тепловая обработка молока: очищение, сепарирование, гомогенизация, пастеризация молока, термизация, стерилизация, ультравысокотемпературная обработка, охлаждение, замораживание молока. Технология приготовления цельномолочных продуктов: пастеризованное, топленое, витаминизированное, стерилизованное молоко. Кисломолочные напитки. Способы приготовления творога, сметаны. Способы приготовления мороженого. Приготовление сливочного масла. Технология приготовления натуральных сыров, молочных консервов.

Ассортимент и характеристика безалкогольных напитков. Минеральные воды, их деление на группы. Технология напитков брожения на основе использования концентратов растительного сырья, дрожжей, молочнокислых бактерий. Приготовление хлебного кваса. Приготовление безалкогольных напитков на основе хлебного сырья. Идентификация и экспертиза безалкогольных напитков. Способы повышения стойкости напитков при хранении.

Ассортимент, значение и свойства макаронных изделий. Пищевое сырье для изготовления макаронных изделий: мука (количество и качество клейковины), яйца и яичные продукты (меланж, яичный порошок), молочные продукты (сухое молоко, сыворотка, творог), продукты из овощных культур (томатная паста, пюре шпината, морковный и свекольный сок), пищевые добавки. Технология изготовления макаронных изделий: смешивание компонентов, приготовление теста разной влажности в зависимости от температуры воды. Формирование теста двумя способами. Процесс обдувания, резания, сушка и отлежка макаронных изделий

Сырье для производства хлеба: мука, дрожжи, сахар, жиры. Ассортимент изделий. Основные технологические процессы и операции при производстве хлеба: подготовка сырья; замешивание и спиртовое брожение опары и теста; деление теста на порции; расстойка; выпечка хлебобулочных изделий; охлаждение. Приготовление теста опарным способом и безопарным. Применение жидких полуфабрикатов для приготовления пшеничного хлеба. Виды ускоренного брожения. Химические улучшители производства хлеба.

Мясожировое производство. Деление крупного рогатого скота в зависимости от продуктивного назначения и возраста. Деление свиней и мелкого рогатого скота по упитанности.

Технология первичной переработки убойных животных. Переработка забойных животных. Первичная переработка птицы. Колбасное производство, основные группы колбас. Требования к сырью и вспомогательным материалам. Технология приготовления колбас, подготовка

основного сырья, разделка полутуш. Формование колбасных изделий. Термическая обработка колбасных изделий. Производство баночных мясных консервов. Оценка качества мяса и мясных продуктов.

Сырье и ассортимент кондитерских изделий. Пять групп кондитерских изделий. Мучные и сахарные кондитерские изделия. Технологический процесс приготовления и ассортимент карамели.

Технология изготовления шоколадных изделий. Классификация шоколада по составу, по способу обработки. Технология изготовления конфет в зависимости от вида конфетных масс. Помадные, паралиновые, сбивные, ликерные конфеты. Технология изготовления мармелада и пастилы. Технология изготовления мучных кондитерских изделий: печенье, пряники, галеты, вафли, торты, пирожные.

Виды загрязнения пищевого сырья и продуктов питания вредными веществами, их влияние на организм человека. Экологически чистые продукты питания. контроль и пути снижения содержания вредных веществ в пищевом сырье и продуктах питания. основные принципы выведения вредных веществ из организма человека. Растительное сырье, вредное для здоровья человека.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-6; ПК-17.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы о роли воды в организме человека. Физиологическая потребность человека в воде. Содержание в воде различных примесей. Классификация шоколада по составу, по способу обработки. Технология изготовления конфет в зависимости от вида конфетных масс. Помадные, паралиновые, сбивные, ликерные конфеты.

успешными студентами мини-исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма