

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Введение в технологию продуктов питания»

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

### 1 семестр

#### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение основ технологий производства продуктов питания из растительного сырья, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.

#### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» входит в число базовых дисциплин.

#### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

**знать:** основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, способы осуществления основных технологических процессов, характеристики их проведения в оптимальном режиме;

**уметь:** разрабатывать методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по проведению технологического процесса, мероприятия по предупреждению образования дефектов готовых изделий;

**владеть:** информацией об ассортименте, свойствах и областях использования продуктов, выпускаемых на пищевых предприятиях.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Теоретические занятия.

Роль питания в жизни человека. Особенности питания в разных районах мира. Национальная кухня русского народа. Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевода. Роль питания в жизни человека. Особенности питания в разных районах мира, зависимость от климата, географии, религии, традиций и других факторов. Национальная кухня русского народа.

Основные документы, определяющие политику Российской Федерации в области здорового питания («Стратегия национальной безопасности РФ», «Основы государственной политики в области здорового питания граждан Российской Федерации на период до 2020 г.», «Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 г.» и др.).

Структура агропромышленного комплекса России. Структура и основные отрасли пищевой промышленности России. Характеристика сырьевой и производственной базы пищевой промышленности. Пространственное размещение пищевых предприятий на территории России в целом и Центрального Федерального округа в частности.

Роль государства в управлении пищевой промышленностью. Роль государства в управлении пищевой промышленностью, создании условий для экономического роста. Проблемы экологии и производство экологически чистых продуктов. Роль биотехнологии в решении проблем пищевой промышленности. Повышение конкурентоспособности продукции пищевой промышленности России. Импортозамещение.

Основные сведения о Владимирском хлебокомбинате. История Владимирского хлебокомбината. Ассортимент продукции, техническая и кадровая политика на комбинате. Основные технологии, применяемые на комбинате.

Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий. Сущность и содержание основных технологических стадий производства муки – подготовка зерна к помолу и его помол. Характеристика готового продукта. Классификация муки по виду, типу и сорту. Химический состав муки. Влияние химического состава муки на ее качество. Отличительные особенности ржаной муки. Основные и дополнительные виды сырья хлебопекарного производства. Технологический процесс получения хлебных изделий.

Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий (продолжение). Аппаратурно-технологическая схема производства хлеба на современном хлебозаводе. Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий. Основы технологии макаронных изделий.

Основы технологии кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий. Сырье, используемое в кондитерском производстве. Производство карамели. Сорты карамели. Исходное сырье. Основы технологии производства карамели. Производство шоколада. Разновидности шоколада; его питательная ценность. Сырье; химический состав какао-бобов.

Основы технологии производства растительных масел. Классификация растительных масел. Их состав. Основные физические и химические свойства. Биологическая и пищевая ценность масел. Теоретические предпосылки выделения и очистки масел: прессование и экстрагирование, рафинация масел. Переработка растительных масел.

#### **Лабораторные занятия.**

- определение хлебопекарных свойств пшеничной муки;
- определение качества прессованных дрожжей;
- определение варочных свойств макаронных изделий;
- определение пористости хлеба;
- получение инвертного сиропа;
- органолептическая оценка качества растительных масел.

#### **Практические занятия.**

- Роль питания в жизни человека. Кухни народов мира;
- Основные документы РФ в области питания;
- Структура агропромышленного комплекса в пищевой промышленности России;
- Роль государства в управлении пищевой промышленностью;
- История и сегодняшний день Владимирского хлебокомбината.
- Основные технологии, применяемые при производстве хлебобулочных и макаронных изделий;
- Основные технологии, применяемые при производстве хлебобулочных и макаронных изделий (продолжение);
- Основные технологии, применяемые при производстве кондитерских изделий;
- Основные технологии, применяемые при производстве растительных изделий.

## **ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен**

### **5. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 4**

Составитель: заведующий базовой кафедрой “Продукты питания из растительного сырья”,  
д.х.н., проф. \_\_\_\_\_

 Макаров С.В.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



название кафедры

ФИО, подпись

Председатель  
учебно-методической комиссии направления \_\_\_\_\_



ФИО, подпись

Директор института \_\_\_\_\_



Дата: 26.08.15

Печатный институт

