

Аннотация рабочей программы дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»

Целью освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» является формирование у обучающихся интереса к выбранной специальности и общепрофессиональной компетенции.

Задачи дисциплины

- изучить особенности и динамику возникновения продуктов питания в историческом аспекте
- рассмотреть динамику используемых сооружений при производстве продуктов питания
- познакомиться с технологическими процессами, обеспечивающими ресурсосбережение
- научиться применять оборудование для сенсорного анализа продуктов питания

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц

Введение в мукомольное производство

1. Характеристика зерновых культур для получения муки
2. Исторические факты развития мукомольного производства
3. Современное состояние мукомольного производства
4. Оценка качества муки по органолептическим показателям и показателям белизны

Введение в технологию продуктов переработки зерна

1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Технология производства крупы.
3. Технология макаронных изделий.
4. Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий
5. Органолептическая оценка и оценка прочности макарон

Введение в технологию вкусовых товаров

1. Технология производства кофе.
2. Технология производства чая и чайных напитков
3. Оценка качества кофе
4. Чай, порядок заваривания и правила дегустации, фальсификация

Введение в технологию пряностей и приправ

1. Технология пряностей.
2. Технология приправ.
3. Пряности, их классификация и характеристики

Введение в технологию производства плодоовощного сырья и продуктов его переработки

1. Исторические сведения о применении овощей.
2. Исторические сведения о применении фруктов.
3. Технология производства плодоовощных консервов.
4. Органолептическая оценка показателей качества картофеля

Введение в технологию кондитерских товаров

1. Технология производства меда.
2. Технология сахарного производства.
3. Какао – основные сырье для производства шоколада.
4. Технология производства кондитерских изделий.
5. Органолептическая оценка качества сахара. 6. Органолептическая оценка меда

Введение в технологию масложировой продукции

1. Характеристика масличного сырья.
2. Технология производства растительных масел и продуктов на его основе.
3. Соя и соепродукты.

4. Сравнительная характеристика соепродуктов

Введение в технологию безалкогольных и алкогольных напитков

1. Технология получения кваса.
2. Технология получения пива.
3. Исторические факты развития виноделия.
4. Технология производства специальных вин.
5. Технология производства крепких спиртных напитков.
6. Органолептическая оценка кваса

Объем дисциплины – 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет.