

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Савилова О.В., ст. преподаватель

Наименование дисциплины: Б1.В.15 Технология производства продуктов питания

Цель освоения дисциплины:

- изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания;
- формирование у студентов профессиональных знаний, умений и навыков в области высокотехнологичных производств продуктов питания;
- приобретение студентами необходимых для профессиональной деятельности знаний в области высокотехнологичных производств продуктов питания;
- получение знаний методологических основ разработки и внедрения продуктов питания на основе современных моделей;
- освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов;
- формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях;
- освоение теоретических знаний и практические навыки, позволяющие ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции;
- углубленно ознакомить студентов с технологией первичной переработки мяса и мясных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения;
- рассмотреть вопросы о составе, свойствах и пищевой ценности продуктов животноводства;
- ознакомить студентов с организационно-техническим оформлением технологических процессов;
- приобретение теоретических знаний и освоению технологии переработки мяса на основе физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье, прогрессивных направлений совершенствования качества и ассортимента производимой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-8 - способностью и готовно-	Этап 1: основные виды потенциаль-	Этап 1: осуществлять контроль соблюдения	Этап 1: методами контроля ветери-

стью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	ных опасностей, связанных с производством продуктов питания; Этап 2: требования к качеству сырья и готовому продукту.	санитарно-эпидемиологических правил при производстве пищевых продуктов и продовольственного сырья; Этап 2: на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований давать заключение о качестве пищевого продукта.	нарно-санитарных показателей на предприятиях по производству продукции, с целью обеспечения качества сырья и безопасности; Этап 2: современными методами и способами лабораторной диагностики.
ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.	Этап 1: технологии контроля качества продукции; Этап 2: факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.	Этап 1: проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции; Этап 2: разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и брака.	Этап 1: навыками экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения; Этап 2: навыками экспертной оценки зданий и сооружений для содержания животных.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Технология производства молока и молочных продуктов.

Тема 1 Введение в дисциплину. История развития молочной промышленности. Коровье молоко. Тема 2 Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.

Тема 3 Технологии производства молока питьевого и витаминизированного.

Тема 4 Технологии производства молока с вкусовыми наполнителями.

Тема 5 Технология производства стерилизованного, пастеризованного и ультрапастеризованного молока. ГОСТ РФ на заготавливаемое коровье молоко.

Тема 6 Технология производства молочных продуктов (кефира, ряженки, варенца и др.) мягких, твердых, плавленых и тертых сыров.

Тема 7 Технология производства сметаны, творога и кисломолочных напитков сливок, сливочного и топленого масла, молочных консервов.

Тема 8 Основные методы исследования молока и кисломолочных продуктов на производстве.

Тема 9 Пороки молока и кисломолочных продуктов.

Раздел 2 Технология производства мяса и мясных продуктов.

Тема 10 История развития мясной промышленности. Технология производства говядины.

Тема 11 Технология производства свинины баранины и конины.

Тема 12 Технология производства мясных полуфабрикатов.

Тема 13 Технология производства мясных консервов.

Раздел 3 Основы технологии, гигиена производства колбас, ветчинно-штучных изделий.

Тема 14 История развития колбасного производства. Технология производства вареных колбас.

Тема 15 Технология производства полукопченых колбас, варено-копченых колбас.

Тема 16 Технология производства сырокопченых колбас.

Тема 17 Технология производства ливерных колбас и зельца.

Тема 18 Технология производства студней и копченостей.

Раздел 4 Основы технологии производства рыбы, рыбных продуктов и рыбных консервов.

Тема 19 Основы технологии производства свежей рыбы.

Тема 20 Основы технологии производства рыбы охлажденной замороженной, соленой вяленой и др.

Тема 21 Основы технологии производства рыбных консервов, пресервов.

Раздел 5 Основы технологии производства растительной продукции.

Тема 22 Основы технологии плодоовощных консервов.

Тема 23 Технология производства овощей и плодов квашенных, соленых и моченых.

Тема 24 Общие требования к продуктам переработки плодов и овощей.

Тема 25 Технология производства овощей и плодов сушеных и быстро-замороженных.

Тема 26 Технология производства соков натуральных фруктовых.

Тема 27 Технология производства соков натуральных овощных.

Тема 28 Технология производства консервов детских фруктовых и овощных.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.