



Наименование дисциплины и код: КПВ ПЦ Пищевые технологии Б.3.17.15.3

Лектор	Джурупова Б.К.
Контактная информация:	0777 141 023
Количество кредитов:	4
Дата:	7 семестр учебного года
Цель и задачи курса	<p>Цель преподавания дисциплины «Пищевые технологии» состоит в том, чтобы обучить студентов научным основам производства основных видов пищевых продуктов растительного и животного происхождения.</p> <p>Для достижения поставленной цели должны выполняться следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none">- изучение химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки растительного сырья в пищевые продукты;- изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов;- ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.
Описание курса	<p>Комплекс знакомит с целями и задачами дисциплины, рабочей программой курса «Пищевые технологии» и календарнотематическим планом изучения дисциплины; включает лекционный курс, лабораторные работы, терминологический словарь-справочник, рекомендуемую литературу, вопросы итогового контроля, контрольные вопросы для модулей, задания для самостоятельной работы студентов. Дисциплина «Пищевые технологии» знакомит студентов с научными основами технологических процессов в пищевой промышленности, технологическими схемами получения основных видов продукции по отраслям пищевой и перерабатывающей промышленности, параметрами процессов, условиями хранения готовых изделий и оценкой их качества.</p>

Пре реkwизиты	Изучение курса базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: химия, экология, основы микробиологии, теоретические основы товароведения и экспертизы.
Пост реkwизиты	Полученные знания и навыки будут использоваться студентами при выполнении выпускной квалификационной работы и в дальнейшей трудовой деятельности.
Компетенции	<p>Согласно требованиям к уровню освоения содержания дисциплины «Пищевые технологии» студенты должны знать: - основное растительное и животное сырье, перерабатываемое в пищевой промышленности, его химический состав, показатели качества;</p> <p>- общие технологические принципы и процессы, лежащие в основе получения различных пищевых продуктов.</p> <p>Студент должен уметь:</p> <p>- дать характеристику сырья, используемого в производстве продуктов;</p> <p>- составлять технологические схемы процесса производства пищевых продуктов;</p> <p>- разрабатывать рецептуры пищевых продуктов;</p> <p>- выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различных видов сырья в пищевые продукты.</p>
Политика курса	<p>Посещение занятий: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата или презентации на слайдах.</p> <p>Требования преподавателя: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях.</p> <p>Политика академического поведения: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия; - активно участвовать в учебном процессе; - проявлять пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнять самостоятельные задания своевременно; - работать в команде и принимать участие в дискуссиях; <p>Приветствуется терпимость, доброжелательность, открытость</p>

СРС

Тема 1

1. Работа с текстом. Статья ИАЦ «Кабар» - «Кыргызстан: От развития переработки к наращиванию экспорта». Используется методика маркировки текста.

Тема 2

2. Работа с текстом «Изменения, происходящие в мясе после убоя». Заполнение таблицы (Фаза автолиза/ Протекающие процессы/ Влияние на свойства мяса).

Тема 3

3. Какие факторы влияют на формирование качества продуктов?

4. Какие факторы влияют на сохранение качества продуктов?

5. Что понимается под безопасностью пищевых продуктов?

Тема 4.

6. Анализ текста «Что подразумевают под собой инновационные технологии переработки плодов и овощей» с заполнением таблицы, используя методику «ЗХУ».

Тема 5.

7. Презентация по теме «Инновационные технологии переработки плодов и овощей» Тема 6.

8. Режимы стерилизации. Почему режимы стерилизации для обработки различных пищевых продуктов различаются?

Тема 7.

9. В чем сходство и различие процессов сушки пищевых продуктов и вяления.

Тема 8.

	<p>10. Подготовка к лабораторной работе. Разработка рецептур хлеба с добавками.</p> <p>11. Составление блок-схемы и описание технологического процесса приготовления хлеба.</p> <p>Тема 9.</p> <p>12. Подготовка к лабораторной работе. Разработка рецептур плодоовощных консервов.</p> <p>13. Составление блок-схемы и описание технологического процесса приготовления плодоовощных консервов.</p> <p>Тема 10.</p> <p>14. Подготовка презентации «Технологии производства вина».</p> <p>Тема 11</p> <p>15. Работа с текстом «Функциональные молочные продукты» с заполнением таблицы.</p> <p>Тема 12</p> <p>16. Подбор рецептур мясных изделий и разработка технологической схемы для лабораторной работы.</p> <p>Тема 13</p> <p>17. Подготовка альбома «Технология рыбы и рыбопродуктов».</p>
Примечание.	<p>Перечень лабораторных работ</p> <p>1.Технология изготовления пшеничного хлеба с добавками – 4 ч.</p> <p>2.Технология переработки плодов и овощей – 4 ч.</p> <p>3.Технология изготовления кисломолочных продуктов – 4 ч.</p> <p>4.Технология изготовления мясных продуктов – 4 ч.</p>

Календарно-тематический план распределения часов с указанием недели, темы

№	Тема	Колво час	Литература	Подготовительные вопросы по модулям
1	Тема 1. Цели и задачи дисциплины	4	1,2	Определение понятия «технология». Какие отрасли пищевой промышленности существуют?
2	Тема 2 . Характеристика основных видов сырья для пищевого производства	4	1,2	Как классифицируется сырья для пищевой промышленности?

3	Тема 3. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов. Факторы, влияющие на сохранение качества сырья и пищевых продуктов	4	1,2	Химический состав сырья и пищевых продуктов.
4	Тема 4. Общие методы переработки сырья	8	1,2	Факторы, формирующие качество пищевой продукции. Факторы, сохраняющие качество пищевой продукции. Основные изменения, происходящие в продуктах питания при хранении.
5	Тема 5. Принципы консервирования пищевых продуктов	4	1,2	Классификация физических методов обработки сырья. Каковы цели тепловой обработки сырья? Основные принципы консервирования.
6	Тема 6. Стерилизация пищевых продуктов	4	1,2	Основные и вспомогательные способы тепловой обработки. Технология горячего и холодного копчения. Условия хранения пищевой продукции.
7	Тема 7. Основы процесса обезвоживания и копчения пищевых продуктов	4	1,2	
8	Тема 8. Основы хлебопекарного производства	16	1, 5,6	
9	Тема 9. Основы технологии переработки плодов и овощей	16	1,5,6	
10	Тема 10. Основы технологии виноделия	8	1,5,6	
11	Тема 11. Основы технологии молока и молочных продуктов	20	1,3,5,6	

12	Тема 12. Основы технологии мяса и мясных продуктов	20	1,3,5,6
13	Тема 13. Основы технологии переработки рыбы и рыбопродуктов	8	1,4,5,6
	ИТОГО	120	

График самостоятельной работы студентов – 7 семестр

№	Недели Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы баллов
		Сентябрь-октябрь				Октябрь-ноябрь						Ноябрь-декабрь						
1	Текущий контроль	02-06.10.18																40 баллов
2	Срок сдачи СРС*.	До 1 модуля				До 2 модуля						До 3 модуля						