



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

| | |
|-------------------------------|---|
| Лектор | Эляхунова Манзура Шавкатовна |
| Контактная информация: | 325394 раб |
| 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 календарно-тематическим 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 репреквизиты | Изучение курса базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: химия, экология, основы микробиологии, теоретические основы товароведения и экспертизы. |

| | |
|------------------------------|---|
| Пост реквизиты | 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное растительное и животное сырье, перерабатываемое в пищевой промышленности, его химический состав, показатели качества; - общие технологические принципы и процессы, лежащие в основе получения различных пищевых продуктов. <p>Студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать характеристику сырья, используемого в производстве продуктов; - составлять технологические схемы процесса производства пищевых продуктов; - разрабатывать рецептуры пищевых продуктов; - выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки различных видов сырья в пищевые продукты. |
| 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> |
| Методы преподавания: | Лекции, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, показ видеofilьмов, лабораторные работы и др. |
| Форма контроля знаний | Экзамен |

| | |
|---|--|
| <p>Литература:</p> <p>Основная</p> <p>Дополнительная</p> | <p>Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ю.В. Гусарова. Введение в технологию продуктов питания: учебное пособие. – Тольятти: ТГУ, 2016. – 152 с. 2. Абакумова Т.Н., Кичаева Т.Г. Технология пищевых производств. Общая часть: Учебное пособие. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово. – 2014. – 88с. 3. Чебакова Г.В., Данилова И.Л. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие. — М.: КолосС, 2011. — 312 с. — (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). 4. Левкин, Г.Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров : конспект лекций / Г.Г. Левкин .— М. : Директ-Медиа, 2016 .— 112 с. 5. http://www.knigafund.ru/tags/5453 6. https://rucont.ru/rubric/64?letter=%D0%A2 |
| <p>СРС</p> | <p>Тема 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с текстом. Статья ИАЦ «Кабар» - «Кыргызстан: От развития переработки к наращиванию экспорта». Используется методика маркировки текста. <p>Тема 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Работа с текстом «Изменения, происходящие в мясе после убоя». Заполнение таблицы (Фаза автолиза/ Протекающие процессы/ Влияние на свойства мяса). <p>Тема 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Какие факторы влияют на формирование качества продуктов? 4. Какие факторы влияют на сохранение качества продуктов? 5. Что понимается под безопасностью пищевых продуктов? <p>Тема 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Анализ текста «Что подразумевают под собой инновационные технологии переработки плодов и овощей» с заполнением таблицы, используя методику «ЗХУ». <p>Тема 5.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Презентация по теме «Инновационные технологии переработки плодов и овощей» <p>Тема 6.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Режимы стерилизации. Почему режимы стерилизации для обработки различных пищевых продуктов различаются? <p>Тема 7.</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. В чем сходство и различие процессов сушки пищевых продуктов и вяления. <p>Тема 8.</p> |

| | |
|--------------------|--|
| | <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 | Кол-во 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 сырьё для пищевой промышленности? Химический состав сырья и пищевых продуктов. |
| 3 | Тема 3. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов. Факторы, | 4 | 1,2 | |

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