

Аннотация адаптационной рабочей программы дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»

Целью освоения адаптационной дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах исторических знаний о возникновении основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства.

Задачи адаптационной дисциплины

– знакомство обучающихся с историей технологии основных пищевых продуктов их потребительскими свойствами для понимания огромной значимости разработок и открытий отечественных ученых и технологов в развитии человеческой цивилизации

Перечисляются названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц.

1 Мука 1. Основные устройства для измельчения зерна до муки. Появление первой водяной мельницы. 2. История возникновения ветряной мельницы. 3. Кого называли в старину «водяными людьми»? Чем они были знамениты? 4. Автор первых вальцевых станков для измельчения зерна. Первая паровая мельница. 5. Семейные династии, внесшие существенный вклад в развитие мукомольного производства России. 6. Оценка качества муки по органолептическим показателям и определение ее белизны

2 Хлеб. Крупы, макаронны 1. История происхождения слова «хлеб». Отношение к хлебу в Древней Греции и Средние века. 2. Осуществление контроля за качеством хлеба, вырабатываемого на Руси. 3. Влияние на развитие хлебопечения династии Филипповых. 4. Первые механизированные пекарни в России. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России. 5. Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий 6. Слово «крупа». Каша и ее место в питании русского человека. Отношение на Руси к гречневой крупе. 7. Происхождение названия «манная крупа». Национальные традиции народов разных стран, связанные с рисом. 8. Органолептическая оценка макаронных изделий

3 Кофе. Чай и чайные напитки 1. Пищевая ценность кофе. Родина кофе. Легенды, связанные с появлением кофе. 2. Легенды о возникновении кофе. Когда и где впервые в Европе появился кофе. С чьими именами связано возникновение кофейных плантаций на Мартинике и Бразилии? 3. Начало производства растворимого натурального кофе. Изобретение способов получения гранулированного кофе и декофеинации кофе. 4. Оценка качества кофе 5. Инициатор разведения чая на территории Краснодарского края. Правила приготовления и дегустации чая. 6. Крупнейшие мировые производители чая. Легенды, связанные с чаем как напитком и как растением. 7. История появления чая в России. 8. Схема чайной торговли и крупные чайные фирмы в России. Когда впервые в России стали разводить культуру чая? 9. Отличия чайных церемоний в Японии и Китае. Традиции русского чаепития. 10. Чай, порядок заваривания и правила дегустации, фальсификация

4 Соль, Сахар и сахарозаменители, Какао 1. Роль поваренной соли в питании человека. Виды поваренной соли. Современное состояние развития соляной промышленности. 2. Родина сахара и распространение его в других странах. Появление сахара в России. 3. Появление сахара в России. Первый сахарный завод в России. Где и когда доказана перспективность сахарной свеклы как источника сахара. 4. Автор способа современной технологии получения сахара. Семейные династии, внесшие существенный вклад в развитие сахарной промышленности в России. 5. Классификация подсластителей. 6. Органолептическая оценка качества сахара 7. Химический состав какао бобов. Особенность какао масла. Знакомство европейцев с какао бобами. 8. Древняя ацтекская легенда, связанная с деревом какао. Когда и где впервые появилось производство плиточного шоколада? Разработка рецептуры молочного шоколада. 9. Дерево какао на Африканском континенте. Первая шоколадная фабрика. Площадь современных насаждений какао дерева.

5 Овощи. Фрукты, ягоды и орехи 1. История появления огурцов на Руси. 2. История распространения картофеля в России. 3. Наиболее известные овощные культуры Древней Руси. Древнерусские праздники, связанные с капустой. 4. Наиболее известные овощные культуры Древней Руси. История появления моркови, ее пищевая ценность. 5. Отношение на Руси к луку и чесноку. 6. История распространения яблони как плодовой культуры. 7. Органолептическая оценка показателей качества картофеля

6 Растительные масла и продукты на их основе. Соя и соепродукты 1. Виды масличного сырья в Древней Руси. История подсолнечного масла. Первый маслобойный завод в России. 2. Пищевая ценность растительных масел. Основные виды масличного сырья для получения растительных масел. История оливкового масла. 3. История создания мороженого. 4. История создания майонеза. 5. История создание маргарина. Маргариновое производство в России.

7 Мед медовые напитки, квас. Кондитерские изделия 1. Медоварение на Руси в XVI - XVII вв. Сыта и сбитень. 2. Пищевая ценность меда. Бортничество в Древней Руси. Основные медовые напитки, популярные на Руси. 3. Хмельные меды на Руси. Отличие вареных медов от ставленных. 4. Значение слова «квас». Отношение на Руси к профессии «квасника». 5. Кислые щи. Отличие кислых щей от кваса. Возрождение традиции русского квасоварения в современных условиях. 6. Классификация кондитерских изделий. 7. Старейшая кондитерская фабрика в отрасли. Семейная династия - основатель фабричного производства пастилы и мармелада в России. Современное состояние кондитерской отрасли России. 8. Традиции пряничного промысла на Руси. Предшественники конфет.

8 Пряности. Консервные пищевые продукты 1. Основная классификация пряностей. К какому периоду относятся первые сведения о применении пряностей? 2. Наиболее распространенные классические пряности в России. 3. Значение в истории пряностей экспедиций Васко да Гама и Магеллана. 4. Пряности, их классификация и характеристики. 5. Основные способы консервирования известные людям в древности. Автор изобретения способа тепловой стерилизации консервов. 6. Первый консервный завод в мире. Автор технологии получения пищевых концентратов. 7. Появление первых консервов в жестяной таре. 8. Первый в России консервный завод. Автор изобретения автоклава. Современное состояние консервной отрасли пищевой промышленности.

9 Пиво. Вино. Специальные вина. Крепкие спиртные напитки 1. Пищевая ценность пива. Страны - мировые лидеры по производству и потреблению пива. 2. Крупнейшая в мире пивоваренная компания. Какой завод является крупнейшим в мире по производству пива? 3. Пивоварение в Древнем Египте, в Германии, в Чехии. 4. Особенности развития пивоварения в Дании, Голландии, Финляндии и Англии. 5. Основные этапы история развития пивоварения в России. Первые пивоваренные заводы. 6. Зарождение виноделия. Развитие виноделия в Древнем мире (Египет, Греция. 7. Легенды, связанные с происхождением вина. Отношение к вину в христианской религии и исламских странах. 8. Появление вина в Древней Руси. Первые попытки организации отечественного виноделия в Российской империи. 9. История организации производства белых и красных вин в Абрау-Дюрсо. Современное состояние винодельческой отрасли в России. 10. Специальные вина. Истории возникновения технологий портвейна, мадеры, марсалы, хереса, вермута и токайских вин. 11. Создание шампанского. Автор способа получения. Вклад мадам Клико. 12. История производства шампанских вин в России. Вклад Л.С. Голицына. 13. Исторические версии происхождения спирта. Появление спирта в России. Изготовление и реализация водки. 15. Истории производства виски, джина, рома. 16. История производства коньяка. Вклад Н.Л. Шустова в отечественное производство коньяка. 17. Приоритет получения кальвадоса. Истории происхождения коктейлей.

Объем дисциплины 108 часов (3 з.е.)

Форма промежуточного контроля – зачет.