

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»**

**Целью** освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является формирование у студентов интереса к выбранной специальности и углубление исторических знаний о возникновении основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства.

### **Задачи дисциплины**

- осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Перечисляются 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

### **Введение в технологию масложировой продукции**

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

### **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.

**Введение в технологию мясных, рыбных и молочных продуктов.** 1. Характеристика мяса животных и птиц. 2. Характеристика гидробионтов. 3. Характеристика молока.

**Введение в холодильную технологию продуктов из животного сырья.** 1. Теоретические основы холодильной обработки. 2. Охлаждение пищевого сырья и готовой продукции. 3. Замораживание пищевого сырья и готовой продукции. 4. Размораживание (дефростация) пищевого сырья.

**Введение в технологию посола** 1. Теоретические основы посола мяса теплокровных животных, рыбы и птиц

2. Технология соленых продуктов
3. Технология сушеной, солено-сушеной и вяленой продукции

**Введение в технологию копченых мясных продуктов** 1. Теоретические основы производства копченой продукции. 2. Особенности производства цельномышечных мясных продуктов

### **Технология стерилизованных консервов**

1. Технология мясных консервов 2. Технология рыбных консервов 3. Технология молочных консервов

**Яйца и производство яичных продуктов.** 1. Пищевая ценность, строение и химический состав яиц

2. Классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц
3. Производства яичных продуктов

**Технология цельномолочной продукции.** 1. Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок. 2. Технология кисломолочных продуктов 3. Технология сыра. 4. Технология сливочного масла.

**Объем дисциплины - 4 з.е.**

**Форма промежуточного контроля –зачет**