

Аннотация рабочей программы дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

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