

## **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 плодовоощного сырья и продуктов его переработки** (1. Исторические сведения о применении овощей. 2. Исторические сведения о применении фруктов. 3. Технология производства плодовоощных 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. Условия хранения и транспортирования продуктов питания. 4. Замораживание пищевого сырья и готовой продукции. 5. Размораживание (дефростация) пищевого сырья. 6. Изучение условий холодильной обработки и сроков годности продуктов питания)

**Введение в технологию посола рыбных и мясных продуктов.** (1. Теоретические основы посола. 2. Технология соленых продуктов. 3. Технология сушеной, солено-сушеной и вяленой продукции 4. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров)

**Введение в технологию копченых мясных продуктов** (1. Теоретические основы производства копченой продукции. 2. Особенности производства цельномышечных мясных продуктов 3. Определение свежести мяса и мясных продуктов)

**Технология стерилизованных консервов** (1. Технология мясных консервов 2. Технология рыбных консервов 3. Технология молочных консервов 4. Виды, условия консервирования. выбор режимов хранения консервированных продуктов различных видов)

**Яйца и производство яичных продуктов.** (1. Пищевая ценность, строение и химический состав яиц. 2. Классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц. 3. Продукты переработки яиц.4. Основы производства яичных продуктов. 5. Изучение ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки)

**Технология цельномолочной продукции.** (1. Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок. 2. Технология кисломолочных продуктов 3. Технология сыра. 4. Технология сливочного масла. 5. Технология мороженого 6. Изучение ассортимента и оценка качества молочных товаров)

**Объем дисциплины - 4 з.е.**

**Форма промежуточного контроля –зачет**