

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. 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