

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:09:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8af96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Б1.В.05 Теоретические основы производства продуктов питания
Содержание	Основные направления развития индустрии питания. Актуализированная документация. Общая технологическая схема производства продукции. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Основные критерии качества продукции общественного питания. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании. Характеристика тепловых способов обработки продуктов. Изменение белков и других азотистых веществ при технологической обработке. Изменение пищевых жиров при технологической обработке. Изменение углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок) при технологической обработке. Изменение витаминов, минеральных веществ и пигментов при технологической обработке. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке. Структура пищевых продуктов. Реологические характеристики. Активность воды
Реализуемые компетенции	ПК-4 - способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства ПК-7 - способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
Результаты освоения дисциплины (модуля)	ПК-4: Знать: классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов Уметь: организовать выбор, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества сырья и готовой продукции Владеть: анализом свойств сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества ПК-7: Знать: лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с требованиями документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов Уметь: анализировать результаты проведенных экспериментов для составления обзоров и отчетов Владеть: статистическими методами и средствами обработки

	экспериментальных данных проведенных исследований
Трудоемкость, з.е.	5, з.е.
Форма отчетности	Экзамен – 5 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	<p>1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461</p> <p>2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459</p>
Дополнительная литература	<p>1. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон.текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52317. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.</p> <p>3. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2–х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–7410–1211–6; То же [Электронный ресурс]. – URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843</p> <p>4. Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. – Электрон.текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 247 с. – 978–5–7267–0819–5. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72652.html</p> <p>5. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология: учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань: Издательство КНИТУ, 2014. – 117 с.</p>