

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.О.22 «Общая технология продуктов питания»

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: обязательная часть

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	ведущий научный сотрудник	Л.Е. Мелёшкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1	Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Процессы и аппараты пищевых производств
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Технология продукции общественного питания, Технология специализированных пищевых продуктов

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	32	0	80	71

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 5

Лекционные занятия (32ч.)

1. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов

{беседа} (4ч.)[2,4,6,8] Понятие «технология», «качество»; показатели, характеризующие качество продуктов. Классификация и характеристика основных технологических процессов. Основные химические превращения в процессе технологической обработки.

2. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов {беседа} (2ч.)[2,4] Питьевая вода: показатели качества, способы ее очистки перед подачей в системы водоснабжения, способы очистки сточных вод.

3. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов {беседа} (2ч.)[3,7] Применение молока и молочных продуктов в производстве продуктов питания. Технологии молока и молочных продуктов: молоко сухое, сгущенное, нормализованное; масло сливочное, топленое; кисломолочная продукция, сыры.

4. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов {беседа} (2ч.)[3] Технология пищевой соли, требования к качеству соли, хранение соли.

Виды яйцепродуктов, химический состав яиц, характеристика и способы получения яичного меланжа и порошка, требования к качеству этих продуктов.

5. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов {беседа} (2ч.)[2,6,8] Ассортимент и требования к качеству крупы. Технология крупяной продукции, в том числе быстрого приготовления: хлопья, палочки, хлебцы.

6. Основное и дополнительное сырье для производства пищевых продуктов {беседа} (2ч.)[2,6,8] Ассортимент и требования к качеству муки. Особенности безглютеновой муки. Характеристика "картофельной болезни" хлеба. Технология сортовой и обойной муки.

7. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов {беседа} (2ч.)[2,6,8] Ассортимент и требования к качеству макаронных изделий. Технологические процессы производства макаронных изделий, полученных способами формования и прессования. Способы производства макаронных изделий, не требующих варки.

8. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов {беседа} (4ч.)[2,3,4,5,6,8] Ассортимент и требования к качеству хлебобулочных изделий. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Биохимические процессы, протекающие при производстве хлебобулочных изделий. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий.

9. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов {беседа} (2ч.)[3,5] Назначение крахмала, промышленные источники получения крахмала. Технология сырого и сухого крахмала. Технология крахмальной патоки. Характеристика модифицированных крахмалов и их назначение.

10. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов {беседа} (2ч.)[3,6] Назначение солода. Технологические процессы производства ячменного солода.

11. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов

{анализ казусов} (2ч.)[3,5] Назначение ферментных препаратов для пищевых производств. Характеристика ферментных препаратов. Продуценты ферментов, способы их культивирования, очистка ферментных препаратов. Номенклатура ферментных препаратов.

12. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов {беседа} (4ч.)[2,3,4,6] Технология растительных масел: характеристика масличного сырья, способы подготовки, выделение масла прессованием и экстракцией. Очистка (рафинация) сырых масел и получаемые виды продукции. Технология животных жиров, маргарина, специализированных жиров. Характеристика спредов.

13. Технология продукции растениеводства и ферментных препаратов {беседа} (2ч.)[3,4] Виды сахара. Характеристика основного сырья для производства сахара. Технология производства сахара белого кристаллического: мойка, изрезывание, получение и очистка диффузионного сока, варка уфелей. Технология сахара кускового.

Лабораторные работы (32ч.)

1. Оценка качества крупы {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Оценка качества крупы в соответствии с требованиями нормативной документации
2. Оценка качества муки пшеничной {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Оценка качества муки пшеничной в соответствии с требованиями нормативной документации
3. Оценка качества хлебобулочных изделий {работа в малых группах} (4ч.)[1,6] Оценка качества хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации
4. Технология макаронных изделий {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Производство макаронных изделий и оценка их потребительских достоинств
5. Технология кондитерских мучных изделий {работа в малых группах} (4ч.)[1] Производство печенья, оценка потребительских достоинств
6. Технология хлебобулочных изделий {работа в малых группах} (6ч.)[1,6] Производство хлеба, оценка потребительских достоинств определение производственных потерь
7. Технология крахмала {работа в малых группах} (4ч.)[1,3] Производство крахмала, оценка качества
7. Научно-практическая конференция «Технологии продуктов питания» {дискуссия} (2ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8] Доклад, презентация в соответствии с заданием

Самостоятельная работа (80ч.)

1. Подготовка с лабораторным работам(20ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8] Подготовка отчетов, подготовка к защите
2. Подготовка к коллоквиуму(12ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8] Изучение теоретических вопросов технологии продуктов питания

3. Подготовка к конференции {творческое задание} (12ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]
Подготовка доклада и презентации по технологии продуктов питания.
Выступление, дискуссия,
4. Подготовка к экзамену(36ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Мелёшкина, Л. Е. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Общая технология» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» /Л. Е. Мелёшкина ; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2020. – 87 с. – Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_0bNutr_lr_ump.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2015. – 340 с. : табл., граф., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436965>

6.2. Дополнительная литература

3. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : в 2 частях / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. – Часть 1. – 136 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>

4. Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие : / О. В. Жукова, Е. И. Першина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600408>

5. Голыбин, В. А. Технология крахмала, крахмалопродуктов и глюкознофруктозных сиропов : учебное пособие : [16+] / В. А. Голыбин,

А. А. Ефремов ; науч. ред. В. А. Голыбин ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 140 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255934>

6. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – Часть 1. – 149 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481784>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. Журнал "Молочная промышленность" <https://moloprom.ru>

8. Журнал "Хлебопродукты" <https://khlebprod.ru>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».