

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**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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 продуктов 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](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

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

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».