**OTPP 3301 Общая технология пищевых производств**

**2 семестр 2018-2019 учебной год**

1) *Краткое содержание дисциплины:* Предметом изучения курса «Общая технология пищевых производств» являются общие приемы, методы и способы переработки сырья животного и растительного происхождения, используемого в производстве пищевых продуктов, а также основные технологические схемы пищевых производств. Процессы превращения сырья животного и растительного происхождения в продукты питания сложны и требуют знаний, основанных на законах физики и химии, механике и теплофизике, микробиологии и биохимии.

2) *Кредитная стоимость дисциплины:* Всего – *5* кредита

Общая трудоёмкость – 225 часов

Аудиторных занятий – 75 часов (Лекции – 45 часов; Практические/семинарские – 15 часов; Лабораторные занятия – 15 часов);

Не аудиторных: СРО – 150 часов, в том числе СРОП – 37,5 часов

3) *Цель:* формирование у студентов общих представлений о технологиях пищевых продуктов

4) *Результаты обучения:*

В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:

- знать основные технологические схемы, методы и способы переработки сырья животного и растительного происхождения в пищевые продукты;

-иметь навыки использования методов и способов переработки сырья в производстве пищевых продуктов;

- уметь составить основные технологические схемы производства пищевых продуктов;

- быть компетентным в вопросах производства пищевых продуктов из сырья животного и растительного происхождения.

5) *Содержание:* Распределение академических часов по видам занятий

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  темы | Количество аудиторных часов по видам занятий | | | СРО | |
| лекции | практические | лабораторные студийные, индивидуальные | Всего | в том числе СРОП |
| 1 | Введение. Общая технология мясных, рыбных и молочных продуктов | 9 | 2 | 2 | 30 | 7,5 |
| 2 | Общая технология общественного питания и специального назначения | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 3 | Общая технология консервов, пищеконцентратов, растительных масел и жиров | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 4 | Общая технология муки, круп, дрожжей, хлеба и х/б и макаронных изделий | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 5 | Общая технология сахара, кондитерских изделий, крахмала и крахмалопродуктов | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 6 | Общая технология солода, пива, безалкогольных и алкогольных напитков | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 7 | Общая технология пищевкусовых продуктов (чая, кофе, пищевых кислот, уксуса) | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
|  | **Всего: 225 часов**  **(5 кредита)** | 45 | 15 | 15 | 150 | 37,5 |

6) *Пререквизиты:* Him 1205 –Химия. В результате изучения дисциплины студент должен знать: теоретические основы неорганической и органической химии; взаимосвязь строения химических соединений и их свойств; общие закономерности протекания химических процессов в растворах и их роль в технологии продовольственных продуктов; физико-химические свойства элементов и их соединений, имеющих прикладное значение в области технологии продовольственных продуктов.

TOTTPP 2206**–**Теоретические основы технологий пищевых продуктов. В результате изучения дисциплины «Теоретические основы технологий пищевых продуктов» студент должен: - знать основные пищевые и биологически активные вещества пищевого сырья и продуктов, их свойства и значение в питании; классификацию пищевого сырья, его свойства, пищевую и биологическую ценность; физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их обработке.

7) *Основной учебник:*1. Рогов И. А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. В 2-х книгах. Книга 1 Общая технология мяса. Книга 2 Технология мясных продуктов. – М.: - 2009. 2. Крусь Г. Н. и др. Технология молока и молочных продуктов. – М.: КолосС, - 2008. 3. Баранов В. С. и др. Технология производства продуктов общественного питания. – М. : Экономика, - 2011. – 400 с. 4. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие. – М.: Агропромиздат, 2012. – 795 с.

8) *Дополнительная литература:* 1 Ковалевская А. П. Общая технология пищевых производств. – М.: Колос, 1999. – 752 с. 2 Шепелев А.Ф. Технология производства продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 192 с. 3 Фан-Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л. и др., 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 1993. – 320 с.

9) *Координатор:* Кажибаева Галия Тулеуевна, к.т.н., профессор

10) *Использование компьютера:* Общая технология мясных, рыбных и молочных продуктов; Общая технология консервов, пищеконцентратов, растительных масел и жиров; Общая технология консервов, пищеконцентратов, растительных масел и жиров.

11) *Лабораторные работы и проекты:* 1. Исследование структурных изменений тканей мяса при тепловой обработке (2 часа); 2. Изучение изменений соединительной ткани мяса и рыбы вследствие тепловой денатурации коллагена (2 часа); 3. Исследование потребительского качества молока и молочных продуктов (2 часа); 4. Исследование потребительского качества мучных кулинарных изделий (2 часа); 5. Исследование потребительского качества рыбы и рыбных продуктов (2 часа); 6. Исследование потребительского качества плодоовощных консервов (2 часа); 7. Исследование потребительского качества растительных масел и масложировых продуктов (2 часа).

Преподаватель: Кажибаева Г.Т. Дата:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_