

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.Э.9.1 Технология зерномучных продуктов для детского питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.Э.9.1 Технология зерномучных продуктов для детского питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "9" февраля 2022 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент кафедры ПБТ

должность

подпись

А.В. Быков

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

подпись

В.П. Попов

Заведующий отделом комплексования научной библиотеки

личная подпись

Н.Н. Бигалиева

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации _____

© Быков А.В., 2022

© ОГУ, 2022

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Технология зерномучных продуктов для детского питания»: формирование у студентов научного мировоззрения, создание у них научно-обоснованного комплексного подхода к изучению технологических процессов и схем производства зерномучных продуктов, предназначенных для детского питания.

Задачи:

- ознакомиться с ассортиментом и показателями качества зерномучных продуктов для детского питания, способами улучшения качества сырья и готовой продукции, нормативной, технологической и лабораторной документацией, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в отрасли производства зерномучных продуктов;
- изучить основные законы и принципы построения, оптимизации технологических процессов, используемых для производства зерномучных продуктов, предназначенных для детского питания, а также изучить и проанализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- усвоить сущность технологических схем производства зерномучных продуктов питания, предназначенных для детского питания;
- приобрести навыки производства зерномучных продуктов специального назначения, оценки изменений продуктов и полупродуктов во время технологических операций обработки и получения готового продукта;
- научиться измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- научиться контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.23 Технология продукции общественного питания, Б1.Д.В.2 Технология продуктов детского питания*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-3 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК*-3-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания ПК*-3-В-2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Знать: основные особенности научного метода познания, классификации. Программно-целевые методы решения производственных и научных проблем в области зерномучных продуктов

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		для детского питания Уметь: оценивать факторы, влияющие на процессы индустриального производства зерномучных продуктов для детского питания Владеть: процессами индустриального производства зерномучных продуктов для детского питания
ПК*-5 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК*-5-В-1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Знать: методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, этапы планировки и основные правила оснащения предприятий питания в области зерномучных продуктов для детского питания Уметь: использовать нормативную документацию, принятую в Российской Федерации (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, рекомендации, терминологию, международные системы единиц (СИ), действующие международные классификации), а также документацию для оценки качества и эффективности работы предприятий общественного питания. Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		оборудования по производству зерномучных продуктов для детского питания Владеть: методологией и способами контроля качества зерномучных продуктов для детского питания; практическое применение различных видов, форм и методов контроля качества зерномучных продуктов для детского питания; контроль продукции, изготовленной по индивидуальному заказу зерномучных продуктов для детского питания

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	18,25	18,25
Лекции (Л)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	12	12
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к коллоквиумам.	125,75	125,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№	Наименование разделов	Количество часов
---	-----------------------	------------------

раздела		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Значение и классификация зерномучных продуктов для детского питания.	20	1	-	2	21
2	Технология муки для детского питания.	25	1	-	2	21
3	Технология круп для детского питания.	25	1	-	2	21
4	Технология хлебобулочных продуктов для детского питания.	30	1	-	2	21
5	Технология макаронного производства для детского питания.	20	1	-	2	21
6	Технология кондитерских изделий для детского питания.	24	1	-	2	21
	Итого:	144	6	-	12	126
	Всего:	144	6	-	12	126

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Значение и классификация зерномучных продуктов для детского питания. Науки и научных исследований, программно-целевые методы решения производственных и научных проблем. Зерно как главное сырье для производства зерномучных продуктов. Технология и технологический процесс. Роль зерномучных продуктов в питании детей. Классификация зерномучных продуктов для детского питания. Анатомическое строение зерна. Качественная и количественная характеристика анатомических частей зерновки. Химический состав зерновки. Физико-химические свойства зерна.

Раздел № 2 Технология муки для детского питания. Классификация помолов. Технологический процесс подготовки зерна к простому помолу. Подготовка пшеницы к сортовому помолу. Организация и ведения драного и сортировочных процессов. Организация и ведение ситовеечного процесса. Баланс помола. Баланс муки. Формирования сортов муки.

Раздел № 3 Технология круп для детского питания. Технология крупяных взорванных продуктов. Подготовка крупяного сырья к производству взорванных продуктов. Технология крупы быстрого приготовления. Плющение крупы. Экструзионная обработка продуктов. Микронизация продуктов. Технология кукурузных палочек. Ксеротермическая обработка крупяного сырья.

Раздел № 4 Технология хлебобулочных продуктов для детского питания. Характеристика сырья для производства хлебобулочных изделий. Технология производства пшеничных и ржаных сортов хлеба для детского питания. Правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты стандартизации и контроля качества продукции общественного питания; тенденции и перспективы развития контроля качества продукции общественного питания; основные принципы и теоретические основы организации контроля качества продукции, производственного контроля

Раздел № 5 Технология макаронного производства для детского питания. Характеристика сырья для производства макаронных изделий. Нетрадиционные виды сырья. Подготовка сырья. Замес макаронного теста (виды и типы замесов). Прессования макаронного теста. Вспомогательные операции. Сушка макаронных изделий как один из главных технологических процессов. Завершающие операции производства макаронных изделий. Дефекты макаронных изделий и полуфабрикатов – причины возникновения и способы устранения.

Раздел № 6 Технология кондитерских изделий для детского питания. Технология печенья с добавлением функциональных добавок. Влияние заменителей сахара как основного продукта в кондитерских изделиях. Технология кондитерских изделий, предназначенных для функционального питания. Методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, этапы планировки и основные правила оснащения предприятий питания.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	1	Анализ зерна	2
2	2	Влияние продолжительности варки и степени целостности на пищевые достоинства различных круп	2
3	3	Анализ муки	2
4	4	Изучение технологии производства хлеба пшеничного	2
5	5	Определение качественных показателей макаронных изделий	2
6	6	Производство мучных кондитерских изделий. Изготовление сахарного и затяжного печенья.	2
		Итого:	12

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие: Ч. 1/Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2013. – 226 с.
2. Карпова, Г. В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие: Ч. 2/Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2013. – 214 с.
3. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст]: учеб. пособие / М. Ф. Шкляр. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 244 с. - Прил.: с. 213-241. - Библиогр.: с. 242-243. - ISBN 978-5-91131-918-2.

5.2 Дополнительная литература

1. Куватов Д.М. Управление свойствами сырья и технологическими процессами в пищевой промышленности и аграрно-промышленном комплексе (физико- химические воздействия) [Текст]: монография / Д.М. Куватов, В.Л. Касперович, А.П. Иванова. - Уфа: Гилем, 2003. - 272 с.
2. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / Под. ред. Ковальской Л.П.. – М.: Агропромиздат, 1991. –335 с.
3. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник. – М.: Колос С, 2003. - 416 с.

5.3 Периодические издания

Журналы:

- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016;
- «Хлебопродукты»: журнал. - М.: Из-во "Хлебопродукты";
- «Молочная промышленность»: журнал. - М. : Агентство "Роспечать";
- «Мясная индустрия»: журнал. - М.: Агентство "Роспечать";
- «Пищевая промышленность»: журнал. – М.: Агентство "Роспечать".

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://de.ifmo.ru> Оптимизация технологических процессов
2. <http://www.edu-personal.ru> Современные и качественные ингредиенты, сырье и материалы для кондитерки и выпечки
3. <http://www.ncstu.ru/index.php3?path=science/trudi/food&source=5> Продовольствие
4. <https://universarium.org/catalog> - «Универсариум», Курсы, MOOK: «Новые промышленные технологии и их коммерциализация»
5. <https://openedu.ru/course/> - «Открытое образование», Каталог курсов, MOOK: «Пищевые и биологически активные добавки»

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access)
3. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения
4. LMS Moodle [Электронный ресурс] : система управления курсами – URL: <https://moodle.osu.ru/> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2020]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ \\fileserver1\CONSULT\cons.exe
6. Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория специализированная химико-технологическая лаборатория, оснащенная весами лабораторными, химическими реактивами, лабораторной химической посудой, набором эталонов пищевых продуктов, фотоэлектроколориметром, микроскопами, термостатом, центрифугой рефрактометром, установкой ИК-сушки, вакуумно-выпарной установкой, индикатором радиоактивности, нитрат-тестером.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.