

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.9 «Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний об ассортименте и технологии продукции общественного питания; физико-химических процессах, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- б) раскрытие сущности процессов, происходящих в продуктах питания при механической, гидромеханической и тепловой кулинарной обработках.
- в) обучение нормативной документации отрасли; методы оценки и контроля качества продукции;
- г) оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания»

Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.

Основные физико-химические процессы, протекающие в сырье, полуфабрикатах и кулинарной продукции.

Структурно-механические характеристики кулинарной продукции.

Коллоидно-дисперсные системы.

Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.

Изменения белков и других азотистых веществ

Изменения сахаров и крахмала

Изменения пищевых жиров

Изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ.

Изменения витаминов в продуктах при кулинарной обработке

Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- б) Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- в) нормативную документацию отрасли;
- г) методы оценки и контроля качества продукции.

2) Уметь:

- а) использовать полученные знания в практической деятельности;
- б) оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- в) принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- г) пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;
- д) осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3) Владеть:

- а) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
- б) навыками использования технической документации;
- в) методами изучения показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник