

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физико-химические процессы технологии продукции общественного питания» являются

- а) формирование знаний о 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) знания о методах оценки и контроля качества кулинарной продукции;
- г) знания об изменении нутриентов на всех стадиях технологических процессов.

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

1. Основные физико-химические процессы, протекающие в сырье, полуфабрикатах и кулинарной продукции;
2. Изменения белков и других азотистых веществ;
3. Изменения сахаров и крахмала;
4. Изменения пищевых жиров;
5. Изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ;
6. Изменения витаминов в продуктах при кулинарной обработке;
7. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов;
8. Коллоидно-дисперсные системы;
9. Структурно-механические характеристики кулинарной продукции;
10. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.

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 пользования технической документации;

в) методами изучения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Зав.каф. ТПП



Решетник О.А.