

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Кононов Юрий Григорьевич
 Должность: и.о. директора Инженерного института
 Дата подписания: 28.09.2022 15:52:39
 Уникальный программный ключ:
 022438de607d49c6a12b599c52de70601064a7

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Технологии обработки и приготовления пищевых продуктов
Краткое содержание	Пищевые добавки и их использование при производстве продуктов питания. Технология производства вареных колбасных изделий. Технология производства ливерных колбас и паштетов. Производство деликатесных изделий. Производство мясных полуфабрикатов и фасованного мяса. Технология производства мясных и плодово-ягодных консервов. Технология производства яйцепродуктов. Технология производства кисломолочных продуктов. Механическая обработка овощей. Простая и сложная нарезка. Механическая и кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Механическая и кулинарная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Технология производства супов. Классификация, ассортимент, технология производства, значение в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей и грибов. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых, круп, макаронных изделий. Технология производства соусов. Классификация, ассортимент, технология производства, значение в питании. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Технология приготовления хлеба. Технология приготовления мучных изделий. Технология приготовления кондитерских изделий. Ассортимент и технология приготовления напитков
Результаты освоения дисциплины	Использует знания технологии и организации технологических процессов производства продуктов питания (мясных и молочных) на различных типах предприятий с указанием параметров и режимов проведения операций; знает основное технологическое оборудование, применяемое в технологическом процессе. Составляет технологические схемы производства продуктов питания с указанием режимов и параметров технологического процесса; производит подбор современного оборудования, устройств для проведения технологического процесса производства продуктов питания
Трудоемкость, з.е.	6
Форма отчетности	Экзамен Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66122.html. 2. Арсеньева Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс] : учебно-

	методическое пособие / Т.П. Арсеньева. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2015. — 62 с. 3. Димитриев А.Д. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Димитриев А.Д., Андреева М.Г.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 84 с. — ISBN 978-5-4487-0164-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74958.html 4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839 5.Технология продукции общественного питания / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 336 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162
Дополнительная литература	1. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html. 2. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра. Часть 4: учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова. — Электрон. Текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2015. — 52 с. 3. Нечаев, А. П. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства : учеб. пособие / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 243 с. 4. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86285.html