

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор
И. Г. Гайрабеков



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«ТЕХНОЛОГИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ ВИДОВ ИЗДЕЛИЙ»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2020

1. Цели и задачи дисциплины

Целью и задачами преподавания дисциплины «Технология национальных видов изделий» является ознакомление студентов с национальными видами хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, с основными принципами разработки новых видов и приобретения навыков приготовления национальных изделий. Изучение технологических схем производства основных групп продукции изучаемого профиля. Привитие студентам осознанного отношения высокой значимости будущей профессии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к курсу по выбору профессионального цикла и является курсом, обеспечивающим расширения профессионального кругозора будущих специалистов пищевой промышленности.

Для изучения курса требуется знание таких дисциплин как Введение в технологии пищевых продуктов, Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий, Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.

В свою очередь, данный курс является предшествующей дисциплиной для специальных дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

-способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

-способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии,

биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)

- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

уметь:

- организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

- работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью

посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

владеть:

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)

- владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Вид учебной работы		Всего часов/з.е.		Семестр	
		ОФО	ЗФО	6	9
Аудиторные занятия (всего)		48/1.33	10/0.27	48	10
В том числе:					
Лекции		32/0.89	10/0.27	32	10
Практические занятия (ПЗ)		16/0.44		16	
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа (всего)		96/2.67	134/2.7 2	96	98
Вопросы для самостоятельного изучения		36/1.0	48/1.33	36	48
Подготовка к практическим занятиям		24/0.67		24	
Подготовка к зачету		36/1.0	50/1.39	36	50
Вид отчетности		зачет		зачет	
Общая трудоемкость дисциплины	Всего в часах	144	144	144	144
	Всего в зач. единицах	4	4	4	4

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекц. занятий	Часы практич. занятий	Всего часов
1	Взаимосвязь истории и культуры народа с национальной пищей	2	-	2
2	Национальные виды хлебобулочных изделий	6	4	10
3	Национальные виды макаронных изделий	4	2	8
4	Мучные восточные сладости	6	6	12
5	Сладости типа карамели и монпансье	6	2	8
6	Сладости типа мягких конфет	6	2	8
	Итого:	32	16	48

5.2 Лекционные занятия

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Питание высокогорных популяций	Общая экологическая характеристика высокогорья, влияние факторов высокогорья на особенности обмена веществ и энергии. Характер питания горцев, состав пищи. Достаточность пищевых ресурсов и традиции распределения пищи. Питание человека в современном мире.
2	Национальные виды хлебобулочных изделий	Технология приготовления национальных видов хлеба: лепешка «Оби-нон» (узбекские изделия), лепешки алма-атинские деетические, лепешки таджикские «Нони-равгани», грузинский лаваш мадаури, лепешка чеченская, сискал из кукурузной муки.
3	Национальные виды макаронных изделий	Технология приготовления национальных видов макаронных изделий: лапша домашняя, итальянская паста, дагенстанские хинкали, гречневая лапша соба, стеклянная лапша фунчоза, спирелли из крапивы.

4	Мучные восточные сладости	Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах, мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава, кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
5	Сладости типа карамели и монпансье	Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов (из кунжута), грильяж ореховый, заливной миндаль.
6	Сладости типа мягких конфет	Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный, нуга ореховая

5.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4 Практические занятия (не предусмотрены)

6 Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	Производство национальных видов хлеба в странах ближнего зарубежья	6
2	Особенности зерна для производства макаронной муки	4
3	Различные виды муки злаковых культур для обогащения хлеба	4
3	Основной продукт питания в различных странах мира	4
4	Требования ГОСТов к условиям и срокам хранения различных видов хлебных изделий	6
5	Требования ГОСТов к условиям и срокам хранения различных видов макаронных изделий	6
6	Требования ГОСТов к условиям и срокам хранения к продукции кондитерского производства	6
	Итого:	36

7. Оценочные средства

- вопросы к первой аттестации;
- вопросы ко второй аттестации;
- вопросы к зачету.

7.1. Вопросы к первой аттестации (6 семестр)

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания .
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.

Образец карточки к первой рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Карточка №1

Институт нефти и газа

Семестр 6

Дисциплина «Технология национальных видов изделий»

1. Ассортимент национальных видов хлеба
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.

Ст. преподаватель _____

подпись

ФИО

7.2. Вопросы ко второй аттестации (6 семестр)

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
3. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
4. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута
5. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
6. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный

15. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
16. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
17. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Дисциплина «Технология национальных видов изделий»

ИНГ, группа _____ семестр 6

1. Ассортимент национальных видов хлеба
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
3. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья

УТВЕРЖДАЮ:

« ____ » _____ 20 г.

Зав. кафедрой _____

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М. Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. - С.Пб.: РАПП, 2010. -669 с. **Имеется на кафедре**
2. Ауэрманн Л.Я. Технология хлебопекарного производства.- С.Пб.: Профессия, 2005.-414 с. **Имеется в библиотеке**
4. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства.- С.Пб.: ГИОРД, 2004.-553 с. **Имеется на кафедре**

б) дополнительная литература

1. Ершов П.С. Сборник рецептур н хлеб и хлебобулочные изделия.- С.Пб.: Изд-во «ПРОФИ-ИНФОРЪ», 2004.-192с. **Имеется на кафедре**
- Козлов А.И. Экология питания.- М.: Из-во МРЭПУ, 2002.-184с. **Имеется на кафедре**
2. Пащенко Л.П. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий.- М.: Колос, 2002.-386с. **Имеется на кафедре**

в) программное и коммуникационное обеспечение

1. Электронный конспект лекций
2. Тесты
3. Интернет-обеспечение

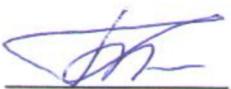
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Кабинет с проектором и компьютером для проведения презентаций.

Разработчик:

Ст. преподаватель кафедры «ТПП и БП»  /Ушаева И.У./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»  /Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР  /Магомаева М.А./