

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор
И.Г. Гаирабеков



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

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 «Введение в специальность» является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития отрасли по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Основами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. 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 вариативной части профессионального цикла и является вводным курсом для подготовки специалистов пищевой промышленности.

Для изучения курса требуется знание фундаментальных наук: химии, физики, математики.

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);

-готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

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

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

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:

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

- 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 обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

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

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Вид учебной работы		Всего часов/з.е.		Семестр	
		ОФО	ЗФО	1	1
Аудиторные занятия (всего)		34/1.0	10/0.27	34	10
В том числе:					
Лекции		34/1.0	10/0.27	34	10
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа (всего)		74/2.0	98/2.72	74	98
В том числе:					
Курсовая работа (проект)					
Расчетно-графические работы					
Вопросы для самостоятельного изучения		36/1.0	48/1.33	36	48
Подготовка к зачету		38/1.0	50/1.39	38	50
Вид отчетности		зачет		зачет	
Общая трудоемкость дисциплины	Всего в часах	108	108	108	108
	Всего в зач. единицах	3	3		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекц. занятий	Всего часов
1	Перспективы и проблемы развития пищевой отрасли	2	2
2	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	6	6
3	Основное и дополнительное сырье макаронного производства	4	4
4	Основное и дополнительное сырье кондитерского производства	6	6
5	Хлебопекарное производство	6	6
6	Макаронное производство	4	4
7	Кондитерское производство	6	6
	Итого:	34	34

5.2 Лекционные занятия

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
		1 семестр
1	Перспективы и проблемы развития отрасли	Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
2	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	Общая характеристика и требования к качеству основного и доп. сырья хлебопекарного производства. Условия и сроки хранения.

3	Основное и дополнительное сырье макаронного производства	Общая характеристика и требования к качеству основного и доп. сырья макаронного производства. Особенности макаронной муки. Условия и сроки хранения.
4	Основное и дополнительное сырье кондитерского производства	Общая характеристика и требования к качеству сырья кондитерского производства. Условия и сроки хранения.
5	Хлебопекарное производство	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Основные стадии и технология производства хлеба и х/б изделий.
6	Макаронное производство	Виды макаронных изделий. Основные стадии и технология производства макаронных изделий.
7	Кондитерское производство	Классификация кондитерских изделий. Основные стадии и технология производства конфет, карамели и мучных кондитерских изделий.

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 СНГ	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

7.1. Вопросы к первой аттестации (1 семестр)

1. Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
3. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья хлебопекарного производств
4. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья макаронного производства.
5. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья кондитерского производства.
6. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья х/п, макаронного и кондитерского производств.
7. Ассортимент основных видов хлеба и х/б изделий.
8. Ассортимент основных видов макаронных изделий.
9. Классификация основных видов сахаристых кондитерских изделий.
10. Классификация основных видов мучных 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 1

Дисциплина **Введение в специальность**

1. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья

7.2. Вопросы ко второй аттестации (1 семестр)

1. Основные стадии и технология производства хлеба пшеничного и ржаного.
2. Основные стадии и технология производства хлебобулочных изделий.
3. Основные стадии и технология производства конфетных изделий.
4. Основные стадии и технология производства карамельных изделий.
5. Основные стадии и технология производства мучных кондитерских изделий.
6. Основные стадии и технология производства короткорезаных макаронных изделий
7. Основные стадии и технология производства трубчатых макаронных изделий
8. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
9. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
10. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Образец карточки ко второй рубежной аттестации

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

Карточка №1

Институт нефти и газа

Семестр 1

Дисциплина **Введение в специальность**

1. Основные стадии и технология производства хлеба пшеничного
2. Условия и сроки хранения конфет

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**
3. Хромеев В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик.- С.Пб.: ГИОРД, 2004.-488 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. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войно Л.И. Шоколад, пралине.-М.:ДеЛи принт, 2007.-662с. **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.
- 2.Схемы комплексно-механизированных и поточно-механизированных линий хлебопекарных, макаронных, кондитерских производств

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»  / Джамалдинова Б.А./

СОГЛАСОВАНО:

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

Директор ДУМР



/Магомаева М.А./