

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ОД.5 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

Трудоемкость: 4 з.е.

Промежуточная аттестация: экзамен

Автор: И.П. Березовикова, д-р биол наук, профессор

ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины – получение студентами необходимых теоретических и практических знаний в области в необходимых теоретических и практических знаний по системе контроля безопасности продуктов питания, позволяющей выявлять и контролировать факторы риска пищевой безопасности предприятий общественного питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

а) Производственно-технологическая деятельность:

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;

оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;

разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;

учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

б) Научно-исследовательская деятельность:

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Логика и методология науки», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологические производства продуктов питания».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Управление качеством в общественном питании», «Система ХАССП в общественном питании».

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры – направлены на формирование следующих компетенций:

ПК-1 -готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.

ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

ПК – 7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

ПК -14 -способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить

стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания

ПК -18 -владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение. Определение проблемы. Национальный стандарт Российской Федерации. Термины. Современные приоритеты производства продуктов питания для разных групп населения

Цель и задачи дисциплины. Определение проблемы целей разработки и использования функциональных продуктов питания. История развития концепции функционального питания. Национальный стандарт Российской Федерации «ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения» с дополнениями и изменениями. Понятие о пробиотиках, пребиотиках, синбиотиках. Определение терминов: функциональный пищевой ингредиент, функциональный пищевой продукт, обогащенный пищевой продукт, пробиотический пищевой продукт. Классификация функциональных продуктов питания. Современные приоритеты производства продуктов питания для разных групп населения. Терминология: лечебное и диетическое питание. Современные приоритеты производства продуктов лечебного и диетического питания. Нормативная база разработки и производства специализированных продуктов питания.

Современная номенклатура диет (приказ № 330 от 5 августа 2003 г. МЗ РФ «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации») с дополнениями и изменениями. Особенности химического со-

става диет. Российский рынок продуктов лечебного и диетического питания. Классификация продуктов диетического питания.

Тема 2. Характеристика функциональных пищевых ингредиентов и их свойств

Функциональные пищевые ингредиенты: пищевые волокна, изопреноиды, витамины, олигосахариды, сахароспирты, молочнокислые бактерии, фосфолипиды, холины, аминокислоты, пептиды, протеины, нуклеиновые кислоты. Макро- и микробиоэлементы. Гликозиды. Полиненасыщенные жирные кислоты. Антиоксиданты. Цитамины. Лектины. Биологические свойства, содержание в продуктах питания. Влияние на функционально-технологические свойства пищевых систем.

Тема 3. Функциональные пищевые продукты на основе зерновых и зернобобовых продуктов

Экструзионные зерновые функциональные продукты. Ассортимент, влияние на метаболические процессы в организме.

Ассортимент и технология функциональных хлебобулочных изделий. Хлебобулочные функциональные изделия для коррекции липидного и углеводного обмена; повышенной белковой ценности; обогащенные витаминами и минеральными веществами.

Использование инулина, хитозана, омега-3 полиненасыщенных жирных кислот в рецептурах функциональных зерновых продуктах.

Медико-биологическое обоснование использования функциональных продуктов на основе зерновых и зернобобовых продуктов.

Тема 4. Функциональные молочные продукты

Функциональные кисломолочные напитки, ассортимент, свойства. Использование лактулозы в рецептурах молочных функциональных продуктов. Спреды функционального назначения. Использование функциональных ингредиентов (бифидобактерий, лактулозы и инулина) при выработке кисломолочного масла. Кисломолочно-растительные пастообразные продукты с бифидо- и лактобактериями и пребиотиками. Мягкие сыры с пробиотиками и лактулозой.

Медико-биологическое обоснование использования функциональных молочных продуктов.

Тема 5. Функциональные безалкогольные напитки

Ассортимент безалкогольных функциональных напитков. Основные ингредиенты функциональных напитков. Составление рецептур с учетом обогащения напитков и обеспечения длительного срока годности. Функциональные напитки на молочной основе. Инновации в сегменте напитков из растительного сырья, сокосодержащих функциональных напитков.

Напитки на основе чая, кофе, изолятов соевых белков.

Медико-биологическое обоснование использования функциональных напитков.

Тема 6. Функциональные мясные и рыбные продукты

Технология функциональных мясных и рыбных продуктов, обогащенных пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами.

Влияние пищевых волокон на функционально-технологические свойства мясных и рыбных продуктов. Ассортимент продуктов, свойства. Использование пребиотиков и пробиотиков в рецептурах функциональных мясных и рыбных продуктов.

Медико-биологическое обоснование использования функциональных мясных и рыбных продуктов.

Тема 7. Функциональные продукты масложировой отрасли

Использование фитостерина в качестве физиологически функциональных пищевых ингредиентов в рецептурах масложировых продуктов. Функциональные майонезные продукты, маргарины. Ассортимент, используемые функциональные ингредиенты.

Медико-биологическое обоснование использования функциональных масложировых продуктов.

Тема 8. Технология хлеба и хлебобулочных изделий диетических и диабетических

Технологическая характеристика сырья. Ассортимент диетических хлебопродуктов. Технологическая схема производства, обоснование, описание. Требования к качеству диетических хлебопродуктов. Пищевая ценность. Современные технологии диетического хлеба из цельнозерновой муки. Рекомендации по применению витаминно-минеральных комплексов для обогащения хлебобулочных изделий. Использование бобовых культур, молочных продуктов, продуктов мясной и рыбной промышленности, масличных культур, обогащение дрожжами.

Диетические хлебобулочные изделия с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей (применение хитозана, биофлавоноидов).

Диетические хлебобулочные изделия с подсластителями (аспартам, сахарин, ацесульфам К, стевиазид, цикламат и др.).

Тема 9. Технология кондитерских диетических и диабетических изделий

Технологическая характеристика сырья. Ассортимент изделий. Характеристика подсластителей и сахарозаменителей, используемых в технологиях и рецептурах кондитерских изделий. Диетические кондитерские изделия с добавлением морской капусты. Химический состав и технологические свойства различных видов морской капусты. Диетические кондитерские изделия с пектином. Свойства пектиновых веществ. Источники получения пектина. Кондитерские изделия, содержащие фосфатиды (шоколад, печенье).

Технологическая схема производства диетических кондитерских изделий.

Тема 10. Технология молочных продуктов для лечебного и диетического питания

Технология кисломолочных продуктов с модифицированным углеводным составом. Низколактозные молочные продукты. Технологические схемы производства. Обоснование технологических режимов низколактозных кисломолочных продуктов.

Технология молочных продуктов с использованием энтеросорбентов (пищевых волокон). Технологические схемы производства кисломолочных продуктов с использованием пищевых волокон. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве. Основные режимы производства. Технология творожных десертов и термизированных творожных продуктов с использованием пищевых волокон. Обоснование режимов тепловой обработки. Виды упаковки, способы упаковывания и режимы хранения.

Технология диетических молочно-растительных продуктов с использованием соевого белка. Химический состав и биологические особенности соевых бобов. Диетические и лечебно-профилактические свойства сои. Соевое молоко, молочно-растительные напитки. Кисломолочные продукты, повышенной биологической ценности. Пастообразные белковые продукты, повышенной биологической ценности. Пастообразные белковые продукты, Технологические схемы и режимы производства.

Технология молочных продуктов с «йодказеином». Состояние и перспективы производства продуктов с «йодказеином». Химические и физические свойства продуктов с «йодказеином». Ассортимент молочных продуктов с добавкой «йодказеин». Питьевое мо-

локо, кисломолочные продукты, сметана, йогурты, творог, обогащенные «йодказеином». Технологические схемы производства, режимы, виды и способы упаковки.

Технология диетических молочных десертов. Технология диетического мороженого. Ассортимент диетических десертов и мороженого. Пищевая и биологическая ценность. Характеристика продуктов. Состав и функциональные свойства компонентов, используемых при производстве продуктов диетического назначения. Технологические схемы производства. Влияние технологических факторов и функциональности вносимых добавок на качество продуктов.

Тема 11. Технология мясных и рыбных продуктов для лечебного и диетического питания

Особенности технологии мясных полуфабрикатов и мясопродуктов для лечебного и диетического питания. Характеристика сырья. Ассортимент продукции. Технология мясных полуфабрикатов для диетического питания. Обогащенные мясные продукты, технология, ассортимент. Основные требования, предъявляемые к производству мясных консервов для диетического питания. Классификация консервов. Специфические требования к сырью. Технологические схемы различных групп консервов. Обоснование технологических режимов предварительной обработки сырья.

Методические подходы к созданию рыбных продуктов для лечебного и диетического питания. Характеристика сырья. Ассортимент продукции. Технология рыбных полуфабрикатов для лечебного и диетического питания. Особенности подбора сырья и ассортимент продукции. Основные требования, предъявляемые к производству рыбных консервов для диетического питания. Классификация консервов. Специфические требования к сырью. Технологические схемы различных групп консервов. Обоснование технологических режимов предварительной обработки сырья.

Тема 12. Нанотехнологии специализированных продуктов лечебного и диетического питания

Понятие о нанотехнологиях. Нанотехнологии в пищевой промышленности. Перспективы использования нанотехнологий для производства лечебных и диетических продуктов. Нанотехнологии и повышение биодоступности макро- и микронутриентов. Использование наноматериалов для снижения количества жира, соли или сахара в пищевых продуктах без изменения их вкусовых качеств. Нанотехнологии для производства материалов, находящихся в контакте с пищевыми продуктами. Нанотехнологии в производстве молочных диетических продуктов. Проблемы безопасности нанопроductов и наноматериалов.