

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.12.2021 14:54:22
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabb73e9430ff4a2851fda56d089

1

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
О.Г. Локтионова

« 20 » г.



ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ

Методические указания по самостоятельной работе
для студентов направления подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Курск 2021

УДК 620.2

Составитель А.Е. Ковалева

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент *Э.А. Пьяникова*

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры : методические указания по самостоятельной работе для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. Курск, 2021. – 30 с. – Библиогр.: с. 30.

Приводится перечень тем, их цель, содержание работы, задания для самостоятельной работы, вопросы для самоконтроля, вопросы к зачету, перечень тем для рефератов и презентаций, рекомендуемая литература.

Методические указания предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.

Усл. печ. л.2,79. Уч. - изд. л. 2,53. Тираж 50 экз. Заказ *1456* Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет.

305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Общие сведения	5
Общая характеристика самостоятельной работы	5
Структура самостоятельной работы	7
Тема 1. Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса.	8
Тема 2. Квалификационная характеристика выпускника	9
Тема 3. Основы информационной культуры	11
Тема 4. Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности	13
Тема 5. Основные понятия в области пищевых производств	15
Тема 6. Нормативно-техническая документация (НТД) на пищевые продукты	17
Тема 7. Основы технологии хлебобулочных изделий	18
Тема 8. Основные сведения о производстве сухаро-бараночных изделий	20
Тема 9. Основы производства мучных кондитерских изделий	22
Тема 10. Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых	23
Тема 11. Основные сведения о технологии макаронного производства	25
Вопросы к зачету	27
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	29
Темы рефератов или докладов по изученным темам	29
Список рекомендательной литературы	30

ВВЕДЕНИЕ

В результате изучения дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» студент должен понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Студент высшего учебного заведения должен уметь решать следующие задачи. Владеть методами сбора, хранения и обработки (редактирования) информации, применяемыми в сфере его профессиональной деятельности. Уметь пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности или выбирать (строить) адекватные объекту модели. Уметь корректно формулировать задачи (проблемы) своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач (проблем), анализировать, диагностировать причины появления проблем. Уметь прогнозировать динамику, тенденции развития объекта, процесса, задач, проблем, пользоваться для этого формализованными моделями (методами). Владеть современными средствами коммуникации, уметь строить обобщенные варианты проекта (концепции) решения проблемы, анализировать варианты, прогнозировать последствия каждого варианта. Синтезировать альтернативные варианты, находить компромиссные решения, планировать реализацию проекта. Владеть методами контроля качества своей деятельности. Уметь делать обоснованные, доказательные выводы. Владеть применяемыми в сфере своей деятельности компьютерными средствами, программами работы с информацией, анализа, прогноза. Уметь осуществлять деятельность в кооперации с коллегами, находить компромиссы при совместной деятельности. Для достижения этих целей предлагается план по организации самостоятельной работы студентов.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В методических указаниях даны структура, задания и методика реализации всех видов самостоятельных работ, в соответствии с рабочей программой, методика применения балльно-рейтинговой системы, методики проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа студентов играет едва ли не важнейшую роль в образовательном процессе. Это связано с задачами высшего образования, направленными на формирование творческих личностей, способных, в условиях сокращения доли аудиторных занятий, к самоорганизации, саморазвитию и успешному освоению программ профессионального образования.

Самостоятельная работа студентов рассматривается и как форма организации, и как метод, и как средство обучения, и как вид учебной деятельности. Самостоятельная работа способствует формированию таких важных черт личности, как самостоятельность, познавательная активность и творческое отношение к труду.

Данные методические указания содержат рекомендации по изучению теоретического курса «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры», прохождению практических работ, предусматривают самостоятельную проработку ряда тем, написание реферата и выполнение творческих задач, опирающихся на самостоятельное углубленное изучение материала.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебной программой дисциплины предусмотрено 50% объема времени изучения материала на самостоятельную работу студентов. Данный вид работы является обязательным для выполнения. При самостоятельном выполнении различных видов заданий студент учится принимать самостоятельно решения, разбирать и изучать новый материал, работать с периодической литературой.

Программой предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

1. Самостоятельное изучение теоретического курса.
2. Подготовка реферата или презентации.

По каждому виду работы студент должен выполнить задания, приведенные в данных методических указаниях и согласованные с преподавателем.

Выполненные задания оформляются в соответствии с требованиями оформления студенческих текстовых документов и сдаются преподавателю в соответствии с графиком самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов по освоению курса «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» предусматривает выполнение ряда задач, направленных на самоорганизацию учебной работы в образовательной деятельности. Эффективность самостоятельной работы будет определяться качеством полученных студентами знаний и реализацией ими основной цели образовательной деятельности – приобретение устойчивых знаний по изучаемой дисциплине. Основная цель самостоятельной работы состоит в укреплении и расширении знаний и умений, получаемых студентами на традиционных формах занятий.

Самостоятельная работа студентов требует умения планировать свою работу, четко ставить систему задач, вычленять среди них главное, умело избирать способы наиболее быстрого экономного решения поставленных задач.

Самостоятельная работа студентов реализуется в процессе прохождения лекционного курса, практических занятий, в специализированной аудитории с преподавателем и вне стен вуза – дома, в библиотеке, в сети Интернет, на производственных предприятиях (хлебозаводы, кондитерская фабрика и т.д.), выставках, ярмарках проводимых в г. Курске и других областях.

Контроль за выполнением самостоятельной работы включает в себя тестовый опрос, проверку домашнего задания, оценку работы студента на занятии в баллах и включение его в рейтинговую систему оценивания результатов учебной деятельности.

Эффективность самостоятельной работы студентов находится в прямой зависимости от методики ее организации. Самостоятельная работа должна стать органическим продолжением работы на занятиях и идти по пути постепенного ее усложнения.

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом и графиком учебного процесса дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» предусмотрено прохождение лекционного курса, выполнение практических работ, подготовка и сдача реферата (презентации), проведение тестирования. В этой связи необходимы особые и индивидуальные подходы к изучению теоретического и практического разделов курса.

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на кафедре товароведения, технологии и экспертизы товаров имеются учебные пособия, методические рекомендации по практическим работам, тесты различных видов, статьи из научных и научно-методических изданий, электронные версии тестовых заданий.

В настоящих рекомендациях приводятся основные требования по выполнению студентами самостоятельной работы, которые сведены в единую структуру. Первая часть рекомендаций посвящена изучению теоретического курса и включает в себя следующие позиции: содержание раздела, практические рекомендации по изучению данной темы, контрольные вопросы, которые позволят студенту самостоятельно оценить уровень усвоения изучаемого раздела данного курса. Для освоения практических и лабораторных работ даны рекомендации по самостоятельной работе студентов.

Вторая часть включает в себя методику реализации самостоятельной работы при подготовке реферата и необходимые для этого информационные источники.

Важной составной частью самостоятельной работы студентов является литература, которая предлагается в виде рекомендуемого перечня.

Тема 1. Введение. Основная образовательная программа по специальности и организация учебного процесса

Цель: познакомиться с особенностями преподавания и системой обучения в ВУЗе, с основными понятиями, касающимися будущей профессии.

Задачи:

- знакомство с преподаванием и учебой в образовательном учреждении, с правилами пользования библиотекой;
- изучение основных терминов и понятий в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- знакомство с категориями и видами нормативно-технической документации на соответствующие группы пищевых продуктов

Содержание темы

«Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» - дисциплина, с помощью которой студент знакомится с методикой обучения в образовательном учреждении, основными понятиями в области технологии пищевых производств, стандартизации пищевых продуктов, с принципиальными технологическими схемами производства отдельных групп пищевых продуктов, работой с системным и алфавитным каталогами, классификаторами литературы, патентными классификаторами.

Знание основных терминов и определений, работа со стандартами, литературой позволит студентам умело их применять при освоении общенаучных и специальных дисциплин в течение всего периода обучения в образовательном учреждении, а также при написании курсовых и дипломных работ.

«Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры» - дисциплина, предусмотренная учебным планом для направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Она дает представление об основных процессах производства пищевых продуктов с тесной взаимосвязью с соответствующим оборудованием, о возможных дефектах, которые

возникают при нарушении технологических режимов. Приобретенные студентами знания и умения по данной дисциплине необходимы при освоении общенаучных и специальных дисциплин в течение всего периода обучения в образовательном учреждении, при написании курсовых, выпускных квалификационных работ и проектов для их дальнейшей профессиональной деятельности.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить особенности обучения в среднеспециальных учебных заведениях, занимающихся выпуском технологов пищевых производств.

2. Изучить особенности обучения технологов пищевых производств в других высших учебных заведениях.

Вопросы для самопроверки

1. Что представляет собой дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры».

2. Какова цель дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?

3. Каковы основные задачи дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 2. Квалификационная характеристика выпускника

Цель: изучить сущность квалификации «технолог», основные виды деятельности технолога, компетенции и обязанности будущего выпускника.

Задачи:

- изучение обязанностей выпускника;
- изучение основных видов деятельности технолога;

- изучение профессиональных требований к выпускнику
- знакомство с основными возможностями продолжения обучения.

Содержание темы

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по производству и контролю качества основных видов хлебопекарной, кондитерской

и макаронной продукции в качестве техника в организациях различных организационно-правовых форм собственности.

Основные виды деятельности технолога:

1) *производственно-технологическая* – обеспечение проведения технологических процессов производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контроль за соблюдением требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией; контроль за эффективным использованием технологического оборудования; контроль за рациональным использованием сырья, материалов и тары; анализ причин брака продукции и разработка мероприятий по их устранению;

2) *организационно-управленческая* – планирование и организация производственных работ; организация работы коллектива исполнителей; выбор оптимальных решений при планировании и проведении работ в условиях нестандартных ситуаций; участие в оценке экономической эффективности производственной деятельности; обеспечение техники безопасности, санитарных правил и норм на производственном участке;

3) *контрольно-технологическая* – осуществление контроля качества сырья, материалов и готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных испытаний готовой продукции; осуществление контроля производства;

4) *опытно-экспериментальная* – разработка новых видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; подготовка нормативной и технологической документации на новые виды продукции.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить обязанности технолога макаронного производства.
2. Изучить обязанности технолога хлебопекарного производства.
3. Изучить обязанности технолога кондитерского производства.

Вопросы для самопроверки

1. Что включают в себя обязанности выпускника?
2. Назовите основные виды деятельности технолога.
3. Каковы профессиональные требования к выпускнику?
4. Каковы возможности продолжения обучения выпускника в университете?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 3. Основы информационной культуры

Цель: рассмотреть предпосылки промышленного переворота в России и его влияния на развитие пищевой промышленности страны, изучить предпосылки отмены крепостного права и последующее развитие пищевой промышленности.

Задачи:

- изучение правил пользования библиотечной системой университета;
- изучение понятий «библиографическое описание» и «библиографическая ссылка»;
- изучение правил оформления литературных источников.

Содержание темы

Библиография – это область деятельности, функцией которой является целенаправленная передача читателями информации о произведениях печати. По целевому назначению библиография бывает государственная, научно-вспомогательная, рекомендательная. По хронологическому принципу библиография делится на текущую, ретроспективную и перспективную.

Библиотека имеет три отдела: отдел обслуживания, справочно-библиографический отдел, отдел комплектования и научной обработки литературы. В свою очередь отдел обслуживания делится на читальный зал и абонемент. Каждому читателю выдается читательский билет, дающий право пользования всеми отделами библиотеки. Литература на абонементе выдается на дома на определенный срок.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить периодические издания хлебопекарной отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.

2. Изучить периодические издания кондитерской отрасли, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.

3. Изучить периодические издания макаронной промышленности, имеющиеся в библиотечном фонде ВУЗа. Законспектировать одну из статей.

Вопросы для самопроверки

1. Что такое библиография?
2. Что включают в себя правила пользования библиотечной системой университета?
3. Что такое «библиографическое описание» и «библиографическая ссылка».
4. Каковы особенности оформления учебников и учебных пособий?

5. Как оформляются источники из журналов?
6. Каковы правила оформления интернет-источников?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 4. Современные тенденции в развитии отрасли пищевой промышленности

Цель: изучить современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности России.

Задачи:

- изучение сущности и значимости пищевой промышленности в России;
- изучение основных направлений развития хлебопекарной промышленности России;
- изучение основных направлений развития кондитерской промышленности;
- изучение основных направлений развития макаронной промышленности России.

Содержание темы

Пищевая промышленность России в настоящее время объединяет около 30 подотраслей и свыше 25 тыс. предприятий с общей численностью занятых 1,5 млн. человек. Ее доля в общем объеме промышленного производства составляет 11-12%. В отраслевой производственной структуре она занимает 4 место после топливной промышленности, металлургии, машиностроения и металлообработки.

Пищевую промышленность можно определить, как совокупность отраслей промышленности и отдельных производств, специализированных на выпуск продуктов питания.

Пищевая промышленность – эта часть всей промышленности, объединяющая совокупность однородных пищевых и перерабатывающих предприятий, характеризующаяся единством потребительского назначения производимого конечного продукта пищевого назначения, перерабатывающая, сырье сельскохозяйственного происхождения и располагающая специфичной материально-технической базой в виде системы машин и аппаратов и соответствующим составом кадров пищевиков.

Задания для самостоятельной работы

1. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в хлебопекарной промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.

2. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в макаронной промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.

3. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в кондитерской промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.

Вопросы для самопроверки

1. Какова сущность и значимость пищевой промышленности в России?

2. Назовите основные направления развития хлебопекарной промышленности в России.

3. Назовите основные направления развития кондитерской промышленности;

4. Назовите основные направления развития макаронной промышленности в России.

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 5. Основные понятия в области пищевых производств

Цель: изучить причины продовольственного кризиса во время первой мировой войны и революционного 1917 г.; причины чрезвычайной продовольственной ситуации в период гражданской войны и вооруженной интервенции (1918-1920 гг.) и пути выхода из сложившейся ситуации.

Задачи:

- изучение понятия «технология»;
- изучение понятий «пищевые продукты» и «обогащенные пищевые продукты»;
- изучение понятия «процесс производства пищевых продуктов» и других понятий, связанных с ним.

Содержание темы

Слово «технология» объединяет два понятия: «*techne*» – искусство, ремесло, техника и «*logos*» – учение, наука. Таким образом, слово «технология» означает учение или наука о способах и средствах переработки материала.

Современная пищевая технология базируется практически на всех фундаментальных науках. Сложные процессы, происходящие при переработке сырья в продукты питания, основаны на законах физики, теплофизики, химии, биохимии, микробиологии, механике и других.

Пищевые продукты – это продукты животного, растительного, микро-биологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

Обогащенные пищевые продукты – пищевые продукты, пищевая ценность которых повышена по сравнению с естественной (исходной) пищевой ценностью.

Партия пищевых продуктов – определенное количество или объем однородных по составу и качеству пищевых продуктов, одного наименования, одинаково упакованных, произведенных по одному нормативному и/или техническому документу.

Процесс производства пищевых продуктов – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства пищевых продуктов, в том числе получения (выращивания, добычи), обработки, переработки, упаковки, маркировки и хранения для получения пищевых продуктов с заданными свойствами;

Задания для самостоятельной работы

1. В чем состоит отличие технологического процесса от технологической операции?
2. Что собой представляет технологический режим? К чему приводит его нарушение?
3. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов хлебобулочных изделий.
4. Рассмотрите технологическую схему на примере производства одного из видов кондитерских изделий.

Вопросы для самопроверки

1. Что такое «технология»?
2. Что такое «пищевые продукты» и «обогащенные пищевые продукты»?
3. Что представляет собой процесс производства пищевых продуктов?
4. Что такое технологический процесс? Чем он отличается от технологического режима?
5. Что собой представляет технологическая схема?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 6. Нормативно-техническая документация (НТД) на пищевые продукты

Цель: изучить основные виды нормативно-технической документации на пищевые продукты.

Задачи:

- изучение понятия «стандартизация»;
- изучение понятия «стандарт»;
- изучение видов НТД, определяющих требования к объектам стандартизации;
- изучение понятия «качество продукции» и требований к качественной продукции.

Содержание темы

Правовые основы стандартизации в России установлены Законом Российской Федерации «О стандартизации». Положения Закона обязательны к выполнению всеми государственными органами управления, субъектами хозяйственной деятельности независимо от формы собственности, общественными объединениями.

Закон определяет меры государственной защиты интересов потребителей и государства через требования, правила, нормы, вносимые в государственные стандарты при их разработке, и государственный контроль выполнения обязательных требований стандартов при их применении.

Стандартизация - установление и применение правил с целью упорядочения деятельности в определенной области на пользу и при участии всех заинтересованных сторон, в частности, для достижения всеобщей оптимальной экономики при соблюдении функциональных условий эксплуатации (использования) и требований техники безопасности.

Задания для самостоятельной работы

1. Что собой представляет Закон Российской Федерации «О стандартизации»?

2. Какие стандарты действуют в Российской Федерации на хлебобулочные изделия?

3. Какие стандарты действуют в Российской Федерации на макаронные изделия?

4. Какие стандарты действуют в Российской Федерации на кондитерские изделия?

Вопросы для самопроверки

1. Что такое стандартизация?

2. Что такое стандарт?

3. Назовите основные виды НТД, определяющей требования к объектам стандартизации;

4. Что такое качество продукции? Назовите требования к качественной продукции.

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 7. Основы технологии хлебобулочных изделий

Цель: изучить классификацию и ассортимент хлебобулочных изделий, рассмотреть технологическую схему производства хлебобулочных изделий.

Задачи:

- изучение классификации и ассортимента хлебобулочных изделий;

- изучение характеристики сырья, используемого при производстве хлебобулочных изделий;

- рассмотрение технологической схемы производства хлебобулочных изделий.

Содержание темы

Ассортимент хлебных изделий отличается как компонентами, входящими в состав рецептур изделий, так и внешним видом изделий. Изделия могут быть приготовлены только из муки, воды, дрожжей и соли, а могут включать достаточно разнообразное сырье (сахар-песок, жировые продукты, молочные продукты, орехи, изюм и др.). Хлебные изделия могут вырабатываться *формовыми* и *подовыми*. Формовые изделия могут вырабатываться прямоугольной, квадратной, круглой формы. Подовые могут иметь круглую или овальную форму, могут вырабатываться в виде лепешек, батончиков, плетеночек, витушек, хал.

Хлебные изделия могут быть предназначены как для широких слоев населения, так и для профилактики и лечения различных заболеваний, могут вырабатываться как неупакованными, так и в упаковке.

Хлебные изделия могут различаться продолжительностью хранения. Все виды хлеба, булочных, сдобных изделий, вырабатываемые не упакованными, имеют срок реализации в торговле от 16 до 36 ч. Упакованные хлебобулочные изделия имеют срок хранения от 2 до 7 суток.

Задания для самостоятельной работы

1. В чем заключается отличие формового хлебобулочного изделия от подового?
2. Что включает в себя ассортимент хлебных изделий пониженной влажности?
3. Что относится к основному сырью, а что к дополнительному при производстве хлебобулочных изделий?
4. Рассмотрите технологическую схему производства батончиков.

Вопросы для самопроверки

1. Что включает в себя ассортимент хлебобулочных изделий?
2. Назовите признаки классификации хлебобулочных изделий.

3. Что относится к основному сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?

4. Что относится к вспомогательному сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?

5. Какие требования предъявляются к сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Рекомендательная литература

Основная литература: [1]

Дополнительная литература: [2], [3].

Тема 8. Основные сведения о производстве сахаро-бараночных изделий

Цель: изучить ассортимент сахаро-бараночных изделий и особенности технологии производства сдобных и простых сахаро-бараночных изделий.

Задачи:

- изучение ассортимента сахаро-бараночных изделий;
- изучение особенностей производства сахаро-бараночных изделий.

Содержание темы

Бараночные изделия имеют форму кольца или опала и круглое сечение. В группе бараночных изделий различают сушки, баранки и бублики.

Сушки представляют собой маленькие тонкие колечки (от 6,7 до 11,8 г в штуке) с влажностью отдельных их разновидностей не

выше 9-13%.

Баранки являются несколько более крупными изделиями (для разных их видов от 25 до 40 г в штуке), имеющими и несколько более высокую влажность (для отдельных наименований не выше 14-19%).

Бублики — еще крупнее (от 50 до 100 г в штуке), имеют большую толщину и влажность отдельных их разновидностей - не выше 22-27%,

Баранки и особенно сушки вследствие их низкой влажности способны длительно сохраняться и поэтому являются своеобразным видом хлебных консервов. Бублики, имеющие более высокую влажность, наоборот, рассчитаны на потребление в свежеспеченном состоянии.

Бараночные изделия готовят из крутого теста, имеющего соответствующую относительно низкую влажность. Тесто для сушек имеет, например, влажность 33-36,5%.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучите историю происхождения сухарных изделий.
2. Изучите историю происхождения бараночных изделий.
3. Изучите технологию производства сдобных сухарей.
4. Изучите технологию производства сушек.
5. изучите технологию производства баранок.

Вопросы для самопроверки

1. Что включает в себя ассортимент сухаро-бараночных изделий?
2. Каковы особенности производства сдобных сухаро-бараночных изделий?
3. Каковы особенности производства простых сухаро-бараночных изделий?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 9. Основы производства мучных кондитерских изделий

Цель работы: изучить понятие «кондитерские изделия», классификацию мучных кондитерских изделий.

Задачи:

- изучение понятия «кондитерские изделия»;
- изучение ассортимента и классификации кондитерских изделий;
- изучение особенностей производства мучных кондитерских изделий.

Содержание темы

Кондитерские изделия — пищевые продукты, отличающиеся высокой энергетической ценностью и усвояемостью, приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом. Ценные пищевые свойства кондитерские изделия приобретают в результате применения разнообразного сырья и различных механических и термических способов обработки.

В соответствии с государственными стандартами кондитерские изделия подразделяются в зависимости от применяемого сырья на две большие группы: *сахарные кондитерские изделия* и *мучные кондитерские изделия*.

Мучные кондитерские изделия: печенье ГОСТ 24901-89; крекер ГОСТ14033-96; галеты ГОСТ 14032-68; пряничные кондитерские изделия ГОСТ15810-96; вафли ГОСТ 14031-68; пирожные и торты ОСТ 10-060-95; рулеты бисквитные ГОСТ 14621- 78; кексы, ромовые баба ГОСТ 15052 96; мучны евосточные сладости ГОСТ Р 50228-92

Мучные кондитерские изделия отличаются высоким содержанием сахара, жира и яиц (яйцепродуктов) и низким содержанием влаги и являются сдобными изделиями. Изготавливают мучные кондитерские изделия преимущественно из пшеничной муки, но имеются изделия из муки ржаной, овсяной, могут содержать кукурузную, соевую муку.

Ассортимент изделий насчитывает около 1000 наименований, отличающихся рецептурой, формой, отделкой, вкусом и техноло-

гией приготовления.

Задания для самостоятельной работы

1. Что включает в себя ассортимент пряничных изделий?
2. Изучите особенности технологии производства вафель.
3. Изучите особенности технологии производства пряничных изделий.
4. Изучите особенности производства кексов.
5. Рассмотрите технологию производства одного из видов мучных восточных сладостей.

Вопросы для самопроверки

1. Что такое мучные кондитерские изделия?
2. В чем заключается отличие крекера от галет?
3. Что включает в себя ассортимент печенья?
4. Какое самое калорийное мучное кондитерское изделие?
5. Что включает в себя ассортимент мучных восточных сладостей?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 10. Основные сведения о технологии кондитерских изделий группы сахаристых

Цель работы: изучить классификацию сахаристых кондитерских изделий.

Задачи:

- изучение понятия «сахаристые кондитерские изделия»;
- изучение ассортимента и классификации сахаристых кондитерских изделий;

- изучение особенностей производства сахаристых кондитерских изделий на примере карамели

Содержание темы

Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых в России и за ее пределами, весьма разнообразен. В отдельные годы ассортимент кондитерских изделий составляет 4,5... 5 тыс. наименований. Это позволяет промышленности удовлетворять разнообразные вкусы и запросы населения.

Каждый вид изделий имеет свои особенности, которые формируются в ходе технологической обработки сырья, в результате изменения его химического состава, свойств, структуры. Рассмотрим более подробно классификацию и характеристику кондитерских изделий, а также, основные понятия.

Сахарные кондитерские изделия: карамель ГОСТ 6477-88, конфеты ГОСТ 4570-93, ирис ГОСТ 6478-89, шоколад - ГОСТ 6534-89, мармелад – ГОСТ 6442-89, пастильные кондитерские изделия - ГОСТ 6441-96, халва ГОСТ 6502-94, драже ГОСТ 7060-79, сахарные восточные сладости ОСТ 10-094.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучите технологию производства халвы подсолнечной.
2. Изучите особенности производства конфет.
3. Изучите особенности производства ириса.
4. Изучите особенности производства мармелада.
5. Изучите технологию производства драже.

Вопросы для самопроверки

1. Что собой представляют сахаристые кондитерские изделия?
2. Что включает в себя ассортимент сахаристых кондитерских изделий?
3. Что включает в себя ассортимент драже?
4. Что относится к восточным сладостям?

5. Какие этапы включает в себя технология производства карамели?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Тема 11. Основные сведения о технологии макаронного производства

Цель работы: изучить ассортимент макаронных изделий, признаки классификации и технологию производства.

Задачи:

- изучение понятия «макаронные изделия»;
- изучение ассортимента макаронных изделий;
- изучение признаков классификации и особенностей производства макаронных изделий.

Содержание темы

Макаронные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего качества специального помола. Готовые изделия могут храниться более 1 года без заметных изменений свойств, так как имеют низкое содержание влаги (13 %) и в них полностью отсутствуют скоропортящиеся добавки, за исключением вкусовых и обогатительных. Макароны обладают высокой питательной ценностью из-за значительного содержания углеводов и белков.

Макаронные изделия классифицируют по нескольким признакам.

Сорт. В зависимости от сорта муки макаронные изделия могут быть высшего и 1 сорта. При внесении вкусовых или обогатительных добавок к названию сорта добавляется название входящих добавок (например, высший яичный).

Форма. В зависимости от формы существуют следующие виды изделий: трубчатые (например, макароны, рожки и перья), нитеобразные (например, вермишель), лентообразные (например, лапша) и фигурные изделия.

По длине изделия могут быть длинными (от 15 до 50 см) и короткими или короткорезанными (от 1,5 до 15 см). Различают еще так называемые суповые засыпки, выпускаемые в виде срезов толщиной 1 ...3 мм.

Способ формования. Изделия могут быть прессованными и штампованными.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучите технологическое оборудование, применяемое в производстве макаронных изделий.
2. Изучите виды упаковочных материалов, применяемых для упаковывания макаронных изделий.
3. Изучите условия хранения макаронных изделий

Вопросы для самопроверки

1. Что собой представляют макаронные изделия?
2. Что включает в себя ассортимент макаронных изделий?
3. Что положено в основу классификации макаронных изделий?
4. Какие этапы включает в себя технология производства макаронных изделий?
5. Что относится к основному и дополнительному сырью, используемому в производстве макаронных изделий?

Используемые материалы: лекции; практические занятия; консультации преподавателя.

Вопросы к зачету

1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры».
2. Формы учебных занятий используемых при ведении данной дисциплины.
3. Квалификация выпускника – технолога.
4. Профессиональные требования к выпускнику.
5. Пищевая промышленность России в настоящее время.
6. Современное состояние хлебопекарной промышленности.
7. Современное состояние кондитерской промышленности.
8. Современное состояние макаронной промышленности.
9. Что такое «технология»?
10. Что такое «пищевые продукты» и «обогащенные пищевые продукты»?
11. Что представляет собой процесс производства пищевых продуктов?
12. Что такое технологический процесс? Чем он отличается от технологического режима?
13. Что собой представляет технологическая схема?
14. Что такое стандартизация?
15. Что такое стандарт?
16. Назовите основные виды НТД, определяющей требования к объектам стандартизации;
17. Что такое качество продукции?
18. Назовите требования к качественной продукции.
19. Что включает в себя ассортимент хлебобулочных изделий?
20. Назовите признаки классификации хлебобулочных изделий.
21. Что относится к основному сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?
22. Что относится к вспомогательному сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?
23. Какие требования предъявляются к сырью, используемому в производстве хлебобулочных изделий?

24. Что включает в себя ассортимент сухаро-бараночных изделий?

25. Каковы особенности производства сдобных сухаро-бараночных изделий?

26. Каковы особенности производства простых сухаро-бараночных изделий?

27. Что включает в себя ассортимент сухаро-бараночных изделий?

28. Каковы особенности производства сдобных сухаро-бараночных изделий?

29. Каковы особенности производства простых сухаро-бараночных изделий?

30. Что такое мучные кондитерские изделия?

31. В чем заключается отличие крекера от галет?

32. Что включает в себя ассортимент печенья?

33. Какое самое калорийное мучное кондитерское изделие?

34. Что включает в себя ассортимент мучных восточных сладостей?

35. Что собой представляют сахаристые кондитерские изделия?

36. Что включает в себя ассортимент сахаристых кондитерских изделий?

37. Что включает в себя ассортимент драже?

38. Что относится к восточным сладостям?

39. Какие этапы включает в себя технология производства карамели?

40. Что собой представляют макаронные изделия?

41. Что включает в себя ассортимент макаронных изделий?

42. Что положено в основу классификации макаронных изделий?

43. Какие этапы включает в себя технология производства макаронных изделий?

44. Что относится к основному и дополнительному сырью, используемому в производстве макаронных изделий?

45. Основное оборудование, применяемое в производстве макаронных изделий.

Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы

Написание реферата или презентации предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих принципов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

Темы рефератов или докладов по изученным темам

1. Энергетические нормы рационального питания человека.
2. Планирование и развитие профессиональной карьеры.
3. Историческое развитие макаронного производства в России.
4. Историческое развитие кондитерского производства в России.
5. Историческое развитие хлебопекарного дела в России.
6. Современное технологическое оборудование для производства кондитерских изделий.
7. Современное технологическое оборудование для производства макаронных изделий.
8. Современное технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий.
9. Современное технологическое оборудование для производства мучных кондитерских изделий.
10. Современное технологическое оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий.
11. Влияние качества растительного сырья на качество готовой продукции.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Спичак, В. В. Развитие сахарной промышленности в России [Текст] / В. В. Спичак, М.И. Егорова, В. Б. Остроумов. - Курск : Российский НИИ сахарной промышленности, 2010. - 215 с.
2. Системное развитие техники пищевых технологий [Текст] : учебное пособие / под ред. В. А. Панфилова. - М. : КолосС, 2010. - 762 с.
3. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России [Текст] : учебное пособие для студентов, магистров и аспирантов / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 204 с.
4. Земцов Б.Н. История отечества [Электронный ресурс]: мультимедиа-уч. / В.М. Земцов. – М.: Универ, 2004.
5. Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе [Текст] / А. В. Пряхина. – М.: Дашков и Ко, 2011. - 46 с.