

Рабочая программа



Ф СО ПГУ 7.18.2/06

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова
Агротехнологический факультет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Технология пищевых жиров»

для студентов заочной формы обучения специальности 050727 «Технология продовольственных продуктов»

Павлодар

Лист утверждения к рабочей программе
дисциплины, разработанной на
основании каталога элективных
дисциплин



Ф СО ПГУ 7.18.1/0

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

«___» _____ 2009г.

_____ Н.Э.Пфейфер

Составитель: канд.техн.наук, доцент Исаева К.С.

Кафедра биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Технология пищевых жиров»

для студентов заочной формы обучения специальности 050727
«Технология продовольственных продуктов»

Рабочая программа разработана на основании рабочего учебного плана и каталога элективных дисциплин специальности 050727 Технология продовольственных продуктов, утверждена на заседании Ученого совета ПГУ им. С. Торайгырова « » 20 г., протокол № 15

Рекомендована на заседании кафедры « » . 2009 г. Протокол № .

Зав. кафедрой _____ Ж.А. Адамжанова

Одобрена учебно-методическим советом Агротехнологического факультета
« » . 2009 г. Протокол №

Председатель УМС _____ М.Е. Жагипарова

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета _____ Т.К. Бексеитов

«___» _____ 2009г.

ОДОБРЕНО ОПиМО

Начальник ОПиМО _____ А.А. Варакута

«_____» _____ 2009г

1. Цели и задачи дисциплины «Технология пищевых жиров»

Цель курса:

- дать студентам знания по ассортименту пищевых жиров, методам получения и контроля производства пищевых жиров.

Задачи курса:

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- назначение и сущность процессов подготовки сырья к переработке;
- качественную характеристику сырья и готового продукта и влияние различных факторов на качество;
- технологию производства пищевых жиров по получению экологически безопасного продукта высокого качества;
- оптимальные и рациональные технологические режимы производства пищевых жиров;
- методы анализа процессов хранения сырья, производства и переработки.

студент должен уметь:

- совершенствовать и оптимизировать технологические процессы с учетом качества сырья, технологического процесса и качества готовой продукции;
- проводить анализ производства;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака готовой продукции.

студент должен иметь навыки:

- проведения определения физико-химических показателей свойств пищевых жиров;
- осуществления технического контроля, разработки НТД.

студент должен быть компетентным в методах управления производства по выпуску стандартной продукции.

2. Пререквизиты:

- 1) Химия
- 2) Микробиология
- 3) Технология отраслей

Тема 5. Гидрогенизация жиров. Применение гидрогенизированных жиров.

Сырье для получения саломаса. Виды саломаса. Физико-химические основы процесса гидрогенизации жиров.

3.3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ РАБОТ

СОДЕРЖАНИЕ И ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ				
№ п/п	Наименование тем	Содержание практических занятий	Содержание лабораторных занятий	Вид контроля
1	2	3	4	4
1	Состав и свойства жиров и масел. Жировое сырье. Виды масел.	Методы определения состав жиров	Определение примесей в масличных семенах	Письменная работа и ответы на контрольные вопросы
2	Особенности получения растительных масел.	Методы определения кислотного числа растительных масел.	Определение кислотного числа растительных масел	Письменная работа и ответы на контрольные вопросы
3	Производство маргарина.	Ассортимент маргарина. Пороки маргарина. Способы предотвращения пороков.		Письменная работа и ответы на контрольные вопросы
4	Производство майонеза.	Ассортимент майонеза. Пороки майонеза. Способы предотвращения пороков.		Письменная работа и ответы на контрольные вопросы

5	Гидрогенизация жиров. Применение гидрогенизированных жиров.	Показатели, характеризующие качество саломаса.		Письменная работа и ответы на контрольные вопросы
---	----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------

3.4 Содержание СРС

3.4.1 Содержание СРСП

Тема 1. Растительные жиры. Животные жиры.

Тема 2. Щелочная рафинация жиров

Тема 3. Принципы составления рецептуры маргарина

Тема 4. Принципы составления рецептуры майонеза

Тема 5. Ассортимент и качество саломаса.

3.4.2 Содержание СРС

Тема 1. Жиры морских животных. Их применение и пищевая ценность.

Тема 2. Методы очистки растительных масел.

Тема 3. Новые виды маргаринов.

Тема 4. Новые виды маргаринов.

Тема 5. Катализаторы, применяемые при гидрогенизации жиров.



**Выписка из рабочего учебного плана специальности
050727-Технология продовольственных продуктов
Наименование дисциплины «Технология пищевых жиров»**

Форма обучения	Трудоемкость дисциплины			Формы контроля по семестрам				Семестр	Объем работы студентов по семестрам						
	академических часов								кредитов		аудиторных занятий (ак. часов)				СРС (ак. часов)
	всего	ауд	СРС	экз.	зач.	КП	КР		кредитов	всего	лек	пр.	лаб	всего	СРСП
заочная на базе ОСО								7		6	6				
								8	3	129	3	6	3	117	18
								8	3	135	9	6	3	117	18

**Литература
Основная**

1 Товбин И.М. и др. Гидрогенизация жиров. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1981.

2 Баранов В. С., Технология производства продукции общественного питания, Экономика –М: 1986

Дополнительная

3 Хранение растительных масел / А. Г. Сергеев, А.Н. Миронова, Н. И. Чертков, А. В. Луговой. – М: Агропромиздат, 1989. – 288с.

4 Лурье И.С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве: Справочник. – М.: Агропроиздат, 1987. – 272 с.

5 Технохимический контроль консервного производства / А. Т. Марх, Т.Ф. Зыкина, В.Н.Голубев. – М: Агропромиздат, 1989. –304 с.

6 Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. – М: Колос, 2000.- 416 с.