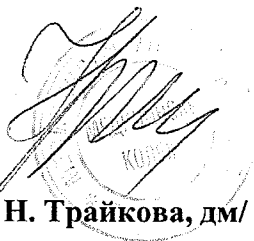


МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

ТЕХНОЛОГИЯ НА ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

за придобиване на образователно-квалификационна степен
„професионален бакалавър”

по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и безопасност на
храните”

МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ
Адрес: Пловдив, ул."Братя Бъкстон "120
Тел/ факс:

Пловдив, 2017 г.

АНОТАЦИЯ:

Предмет на дисциплината са научните основи на отделните технологии при производството на храни. Дават се знания на студентите за технологиите на месото, колбасите, технологиите на съхранението и преработката на зърнени храни; технологиите на хляба, хлебните, макаронените и сладкарските изделия; растителните мазнини, маслата; технологиите на млякото, млечните продукти, захарта и захарните изделия; технологиите на безалкохолните и високоалкохолните, плодовете, зеленчуците, консервите и др.. Представят се принципите за контрол на храните. Разглеждат се основните качествени промени в храните при съхранението им. Дават се знания за съвременния сензорен анализ - физиология на сензорното възприятие, организацията и методите на сензорния анализ.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Основните цели на дисциплината са да се дадат на студентите знания относно най-разпространените хранителни технологии, в аспект: специфика на суровините; промените, които протичат в тях при технологичната им обработка, както и характер на крайния продукт. Важен елемент са знанията за измененията в качеството на храните при съхранението им, принципите за контрол, също и организацията и методите на сензорния анализ.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

- студентите да се запознаят със спецификата на суровините за производство на храни;
- да получат основни знания за най-разпространените хранителни технологии;
- да се запознаят с характера на основните храни като готов продукт;
- да разбират същността на основните качествени промени в храните при съхранението им;
- да добият знания за принципите за контрол на храните, организацията и методите на сензорния анализ.

ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:

ЛЕКЦИИ, СЕМИНАРИ, ПРАКТИЧЕСКИ УПРАЖНЕНИЯ

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Извършва се чрез изпит и текущо препитване по време на семестъра, както при четенето на лекции, така и при извеждането на упражненията. Всяка лекция и всяко упражнение започват с анализ на материала, преподаван в предходното занятие.

Изпитът се провежда писмено с допълнително устно препитване за оформяне на оценката.

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
III	45	3/15 седмици/	30	15
Общо :	45		30	15

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ

ТРЕТИ СЕМЕСТЪР - ЛЕКЦИИ

№	ТЕМА	Часове
1	Понятие за хранителни технологии. Възникване и развитие на хранителните технологии. Принципна методология на хранителните технологии.	2
2	Технологии на млякото и млечните продукти. Технология на млякото. Технология на млечните продукти.	2
3	Технологии на месото и месните продукти. Риба и нерибни хидробиоти.	2
4	Технологии на яйцата и яйчните продукти.	2
5	Технология на зърнените храни. Химичен състав на зърнените храни. Съхранение и преработка на зърното.	2
6	Технологии на хляб, хлебни, макаронени и сладкарски изделия. Технологии на хляб и хлебни изделия. Технологии на макаронени и сладкарски изделия.	2
7	Технологии на захарта и захарните изделия. Технология на захарта. Технология на захарните изделия.	2
8	Технологии на растителните мазнини и маслата.	2
9	Технология на консервите. Плодове и зеленчуци.	2
10	Технология на вода, безалкохолни и алкохолни напитки.	2
11.	Технология на подправки.	2
12	Принципи на контрол на храните.	2
13	Опаковане на храните. Изисквания към опаковките и етикетирването.	2
14	Съхранение на храните и промени в качеството им.	2
15	Сензорен анализ на храни и напитки.	2

Общо 30 часа

ТРЕТИ СЕМЕСТЪР – УПРАЖНЕНИЯ

1	Принципи на представяне на хранителните технологии – схеми, таблици, диаграми.	1
2	Разработване на технологична схема на хранителна технология по индивидуално задание.	1
3	Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на мляко и млечни продукти.	1
4.	Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на месни продукти.	1
5.	Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на яйца и яйчни продукти.	1
6.	Определяне на органолептичните, физикохимични и хлебопекарни свойства на брашно и зърнени храни.	1

7.	Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на хляб, хлебни, макаронени и сладкарски изделия.	1
8.	Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на растителни мазнини и масла.	1
9.	Запознаване с производството на храни – практическо или чрез видеоматериали.	1
10.	Запознаване с производството на храни – практическо или чрез видеоматериали.	1
11.	Запознаване с производството на храни – практическо или чрез видеоматериали.	1
12.	Запознаване с производството на храни – практическо или чрез видеоматериали.	1
13.	Запознаване с производството на храни – практическо или чрез видеоматериали.	1
14.	Запознаване с производството на храни – практическо или чрез видеоматериали.	1
15.	Построяване на сензорен профил на реален продукт.	1

Общо 15 часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

Студентите трябва да имат знания относно:

- спецификата на основните суровини за производство на храни;
- най-разпространените хранителни технологии;
- характера на основните храни като готов продукт;
- същността на качествените промени в храните при съхранението им;
- принципите за контрол на храните, организацията и методите на сензорния анализ.

Успешното преминаване на този курс ще даде възможност на студентите, като специалисти да прилагат усвоените знания и практически умения в областта на храненето и безопасността на храните.

ЛИТЕРАТУРА :

1. Василев К. (2003). Технология на месните продукти, издателство "Матком"-София .
 2. Вакрилов В. А., Д. Г. Хаджикинов (1994) „Технология на захарните изделия“, Издателство ВИХВП;
 3. Едгарян М., П. Панайотов (2011 г) – Технология на видовете сирене, „Интелексперт – 94“ ООД, Пловдив;
 4. Златева Д. (2013) – Сензорен анализ, ИУ – Варна;
 5. Иванов Тр. (2011) Обща технология на виното - том 1, Издателство Дионис;
 6. Кабзев Й., И. Игнатов, (2011), Технология на пивото, Акад. Изд. УХТ, Пловдив;
 7. Маринов М. (1990), Технология на виното и високоалкохолните напитки, Земиздат;
 8. Караджов Гр., Василева, М. Николова (2007) – „Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия“, Земиздат, София;
 9. Караджов Гр. (2006) – „Технология на хлебните и сладкарските изделия“, Академично издателство на УХТ, Пловдив;
- Кръстева А., Д. Балджиев (2006) – Технология на зърнопреработването, УХТ – Пловдив;

10. Пъшева И. В. Ашминова; М. Петкова, (1984) Технология на млякото и млечните продукти, Издателство Христо Г. Данов, Пловдив
11. Кузманов Д. (1993), Технология на зърносъхранението, ВИХВП, Пловдив
12. Терзиева В. - Сензорен анализ на храни и напитки (2000), РЦДО-ПУ, Пловдив;
13. Чонова В., Гр. Караджов (2014) – „Технология на хлебните и сладкарските изделия“, Академично издателство на УХТ – Пловдив

К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ:

1. Технология на млякото.
2. Технология на млечните продукти.
3. Технология на месото и месните полуфабрикати.
4. Технология на колбасите.
5. Технология на риба и нерибни хидробиионти.
6. Технология на яйца и яйчни продукти.
7. Технология на зърнените храни.
8. Технологии на основните типове хляб и хлебни изделия.
9. Технологии на макаронените изделия.
10. Технологии на сладкарските изделия.
11. Технология на захарта.
12. Технология на захарните изделия.
13. Технологии на растителните мазнини и маслата
14. Технология на консервите.
15. Технология плодове и зеленчуци.
16. Технология на вода и безалкохолни напитки.
17. Технология на алкохолните напитки.
18. Принципи на контрол на храните.
19. Опаковане на храните – изисквания към опаковките и етикетирането.
20. Съхранение на храните и промени в качеството им.
21. Сензорен анализ на храни и напитки.
22. Понятие за сензорен профил.

К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ПРАКТИЧЕСКИ ИЗПИТ:

1. Представяне на хранителни технологии – схеми, таблици, диаграми.
2. Разработване на технологична схема на хранителна технология по индивидуално задание.
3. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на мляко и млечни продукти.
4. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на различни видове месо.
5. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на колбаси и други месни продукти.
6. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на яйца и яйчни продукти.
7. Определяне на органолептичните, физикохимични и хлебопекарни свойства на брашно и зърнени храни.
8. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на хляб и хлебни изделия.

9. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на макаронени и сладкарски изделия.
10. Определяне на органолептичните и физикохимичните свойства на растителни мазнини и масла.
11. Построяване на сензорен профил на реален продукт.

К О Н С П Е К Т ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ:

1. Технология на млякото.
2. Технология на млечните продукти.
3. Технология на месото и месните полуфабрикати.
4. Технология на колбасите.
5. Технология на риба и нерибни хидробионти.
6. Технология на яйца и яйчни продукти.
7. Технология на зърнените храни.
8. Технологии на основните типове хляб и хлебни изделия.
9. Технологии на макаронените изделия.
10. Технологии на сладкарските изделия.
11. Технология на захарта.
12. Технология на захарните изделия.
13. Технологии на растителните мазнини и маслата
14. Технология на консервите.
15. Технология на вода и безалкохолни напитки.
16. Технология на алкохолните напитки
17. Принципи на контрол на храните
18. Опаковане на храните – изисквания към опаковките и етикетирването.
19. Съхранение на храните и промени в качеството им.
20. Сензорен анализ на храни и напитки.
21. Понятие за сензорен профил.