

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ПО ДИСЦИПЛИНАМ



Технологии пищевой промышленности

Для студентов
института торговли, обслуживающих
технологий и туризма

2017

Научная библиотека предлагает вашему вниманию постоянную рубрику:

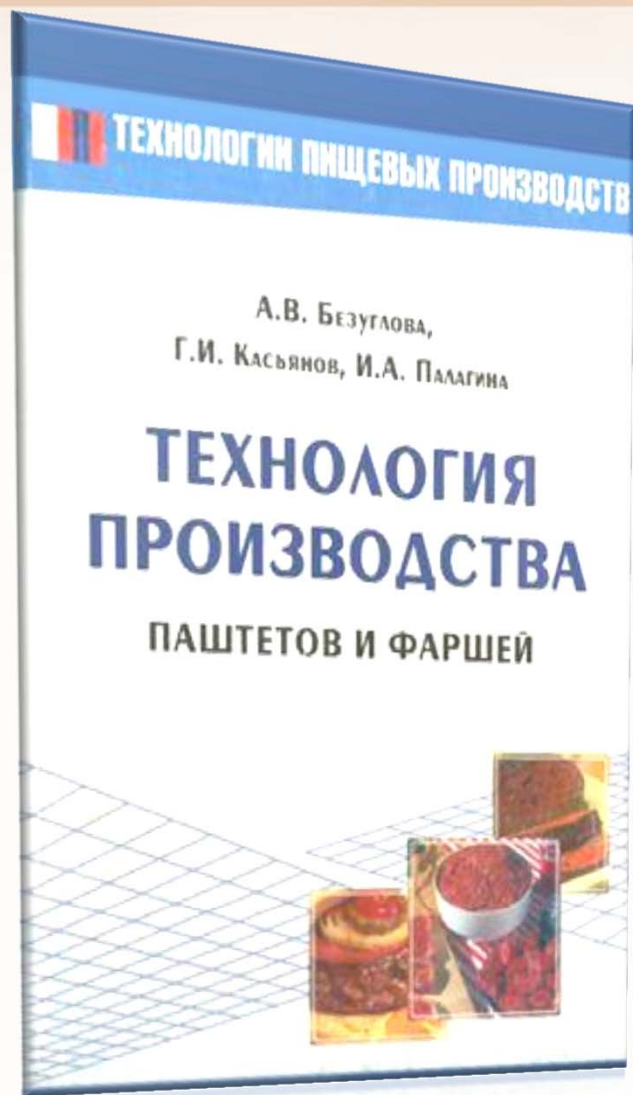
«Тематический обзор по дисциплинам» в помощь учебному процессу.

Данный обзор посвящен изданиям ведущих российских издательств, в котором широко представлена как учебная литература, так и научные труды за последние несколько лет. В период изменений в системе образования и перехода на новые стандарты в нашем регионе, особенно актуальным вопросом становится подготовка высококвалифицированных специалистов, в области профессионального и технологического обучения, в том числе в отрасли пищевых технологий.



**Обзор
книжных изданий**
Технология производства
продуктов питания





**Безуглова А.В., Касьянов Г.И., Палатина И.А.
«Технология производства паштетов и фаршей»**

В учебном пособии дана характеристика сырья животного и растительного происхождения, рекомендованного для производства паштетов и фаршей.

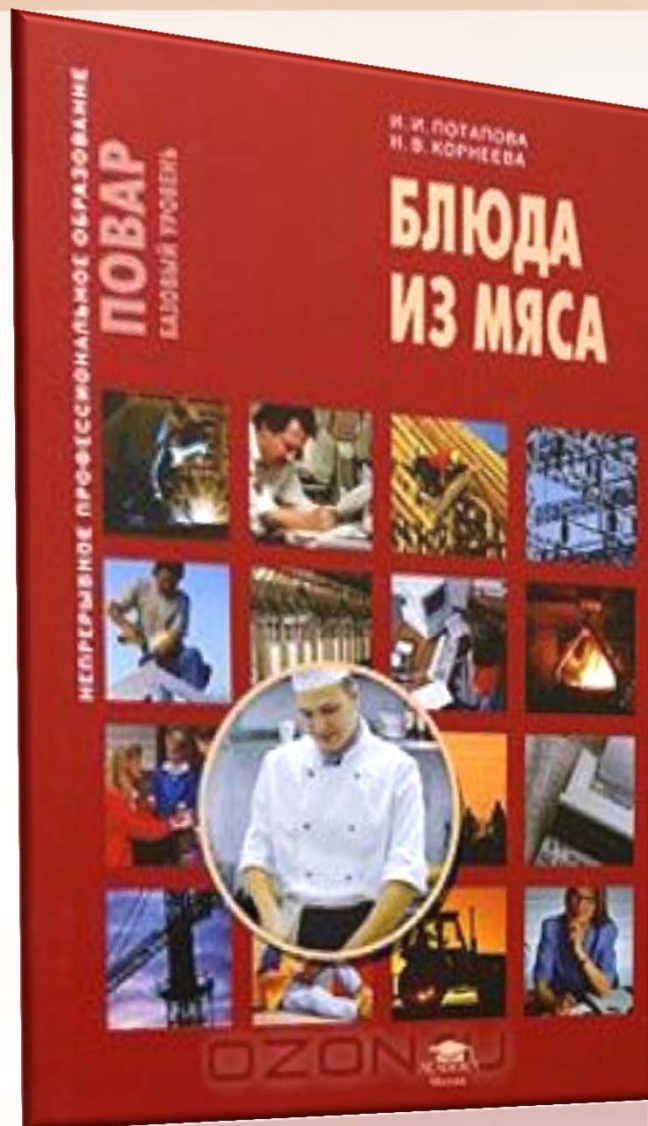
Изложены основные технологические приемы изготовления фаршевых продуктов, а также даны технологические схемы производства продуктов и рецептуры.

Предназначено для студентов, аспирантов вузов пищевого профиля и практических работников перерабатывающих отраслей АПК.



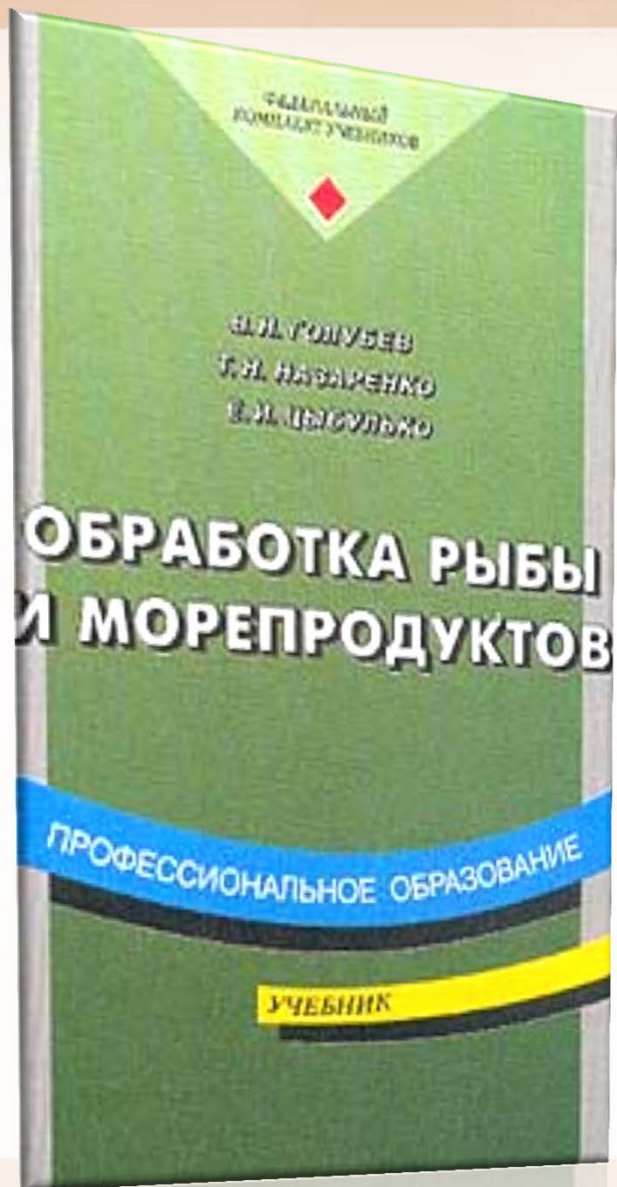
Лихачева Е.И. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов»

Рассматриваются химический состав мяса и мясопродуктов, факторы, формирующие качество мяса и мясопродуктов, требования к качеству и методы контроля качества мяса и мясопродуктов. Приводятся характеристики основных болезней животных, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и клеймения мяса. Содержит контрольные вопросы, образцы документации, библиографический список и словарь терминов. Для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"



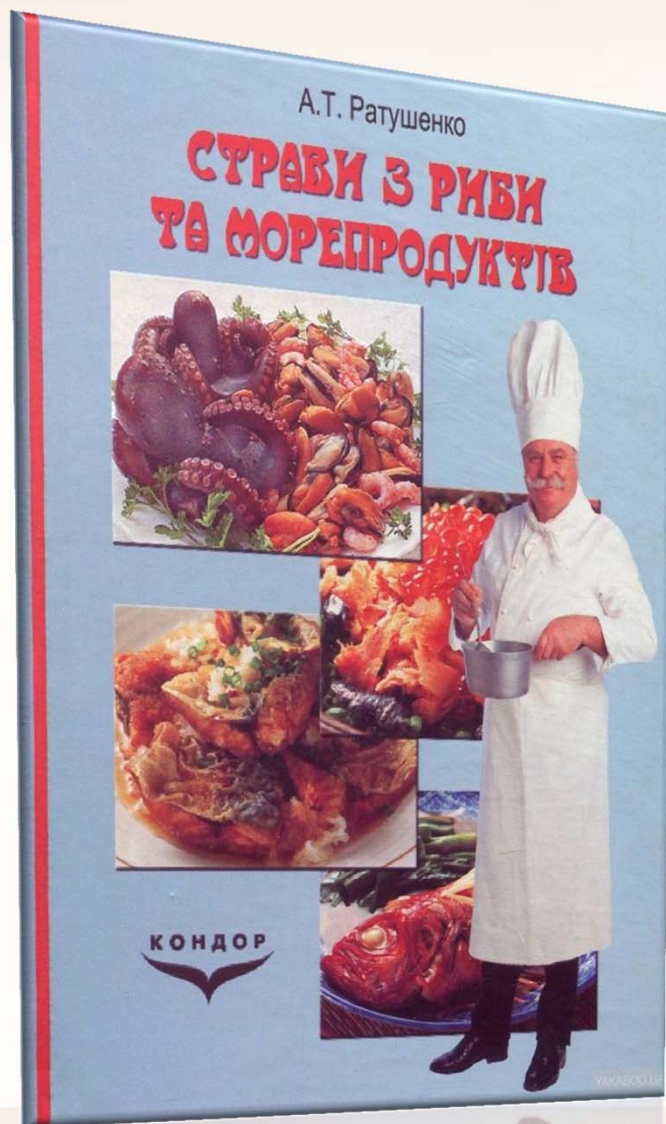
Потапова И. И. «Блюда из мяса»

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке поваров для ПОП. Рассмотрены оборудование, используемое при приготовлении блюд из мяса в горячем цехе ПОП, изменения, происходящие при тепловой обработке мяса, рубленой и котлетной массы, а также птицы. Приведены требования к качеству блюд, сроки их хранения и примеры расчетов закладки продуктов при приготовлении разных блюд.



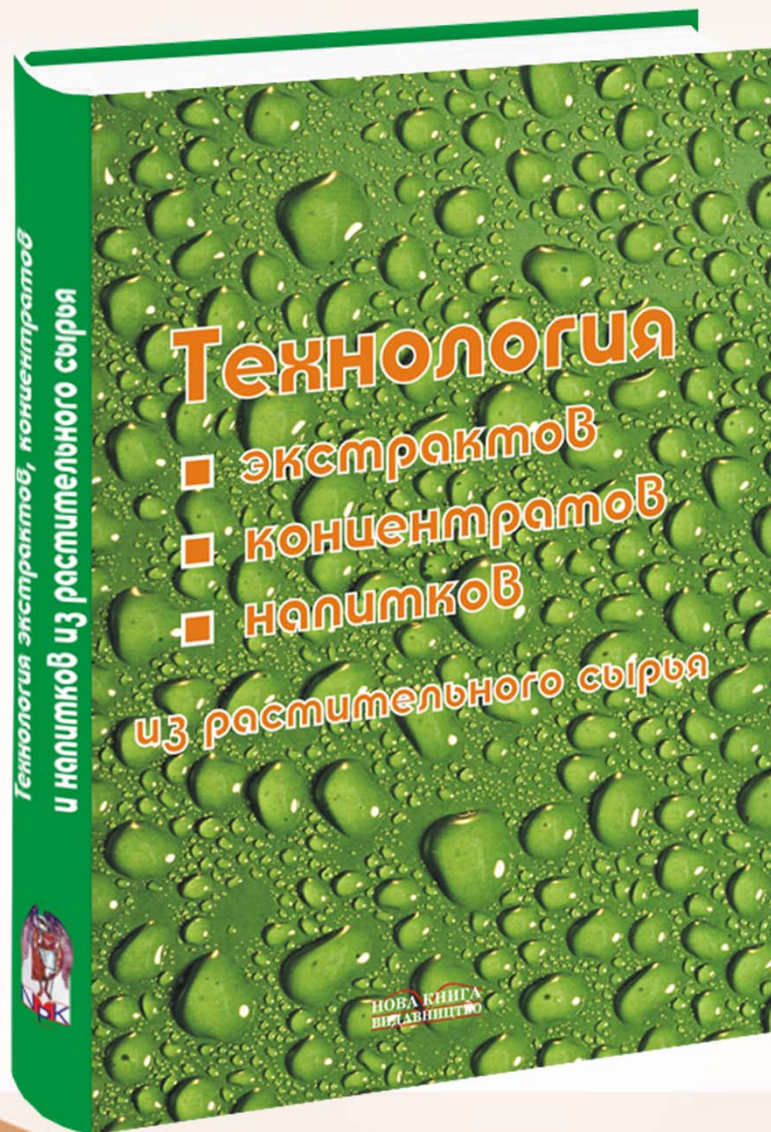
Голубев В.Н. «Обработка рыбы и морепродуктов»

В книге даются характеристики промысловых рыб, беспозвоночных и водорослей. Рассматриваются условия заготовки и хранения рыбы и гидробионтов. Описана организация контроля производства и качества продуктов из рыбы и морепродуктов



Ратушенко А. Т. «Страви з риби та морепродуктів»

В этом издании приведены общие сведения и основные приемы подготовки к кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. Представлены рецептуры блюд в которых используют рыбное сырье. Заслуживают внимания советы относительно кулинарной обработки и хранения рыбы.



Домарецкий В. А. «Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья»

Учебник включает в себя основные теоретические положения и обоснования технологических процессов производства солода, солодовых экстрактов и концентратов, экстрактов из лекарственных трав, безалкогольных и алкогольных напитков, соков, морсов, настоев, ароматных спиртов и т.д. Большое внимание уделено актуальным проблемам, основным аспектам экологии, основам экономики. Для студентов, магистрантов, аспирантов и преподавателей высших учебных заведений, а также специалистов предприятий пищевой промышленности.



Колобов С. В., Памбухчиянц О. В.

«Товароведение и экспертиза плодов и овощей»

В учебном пособии представлена характеристика основных видов свежих плодов и овощей; раскрыты особенности их перевозки различными видами транспорта, условия и способы хранения. Акцент сделан на вопросах технологии продуктов переработки плодов и овощей: рассмотрены основные методы консервирования свежих плодов и овощей; процессы, протекающие в плодоовощном сырье при консервировании; технология консервирования; экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей.

Пособие содержит учебно-справочный материал по организации перевозки и хранения плодов и овощей. Для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров", "Технология продуктов общественного питания" и другим специальностям пищевого профиля, аспирантов и практических работников.



Льовшина Л. Д.

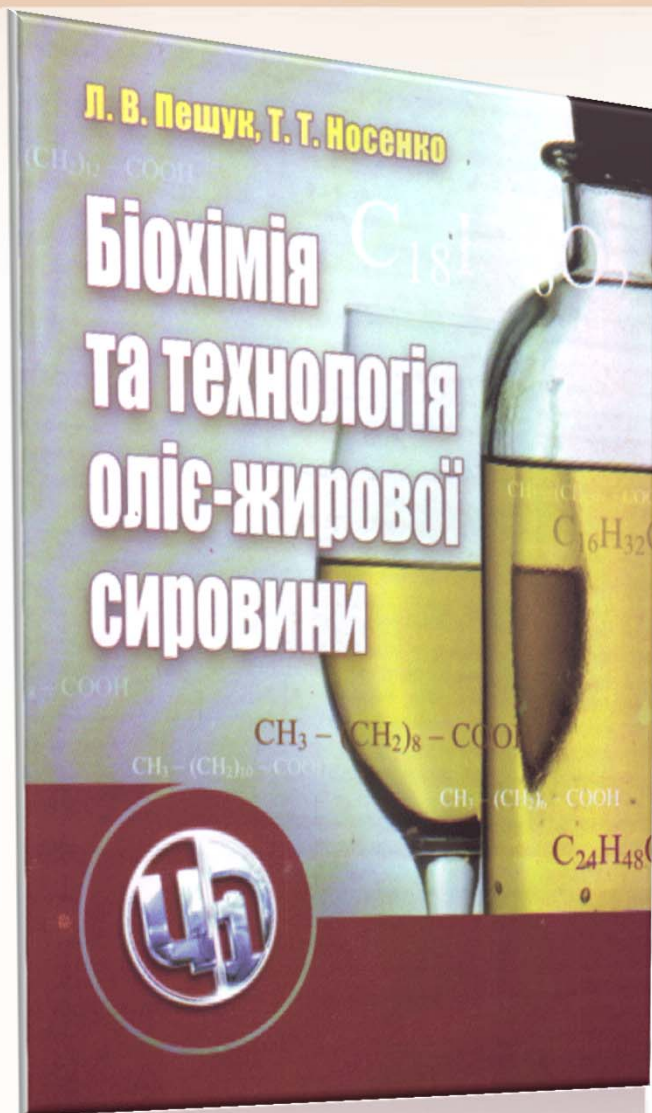
**«Товароведение плодовоощных товаров,
пряно-ароматических растений и пряностей»**

Приведены товароведческую характеристику плодовоощного сырья и продуктов его переработки. Рассмотрены анатомо-морфологическое строение клеток плодов и овощей, их химический состав. Предоставлена информация о торговую классификацию, товарную качество, товарную обработку и хранение плодовоощной продукции. Рассмотрены товароведческие характеристики пряно-ароматических растений и пряностей, их качественная оценка, упаковка, маркировка и хранение.



Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы

Рассмотрены виды сырья для производства хлебобулочных изделий, его состав и свойства, технологические процессы и операции на отдельных стадиях изготовления и хранения хлеба, используемое при этом оборудование, в том числе комплексные механизированные линии. Приведены методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рецептуры и нормы выхода хлебобулочных изделий, условия и сроки их хранения.



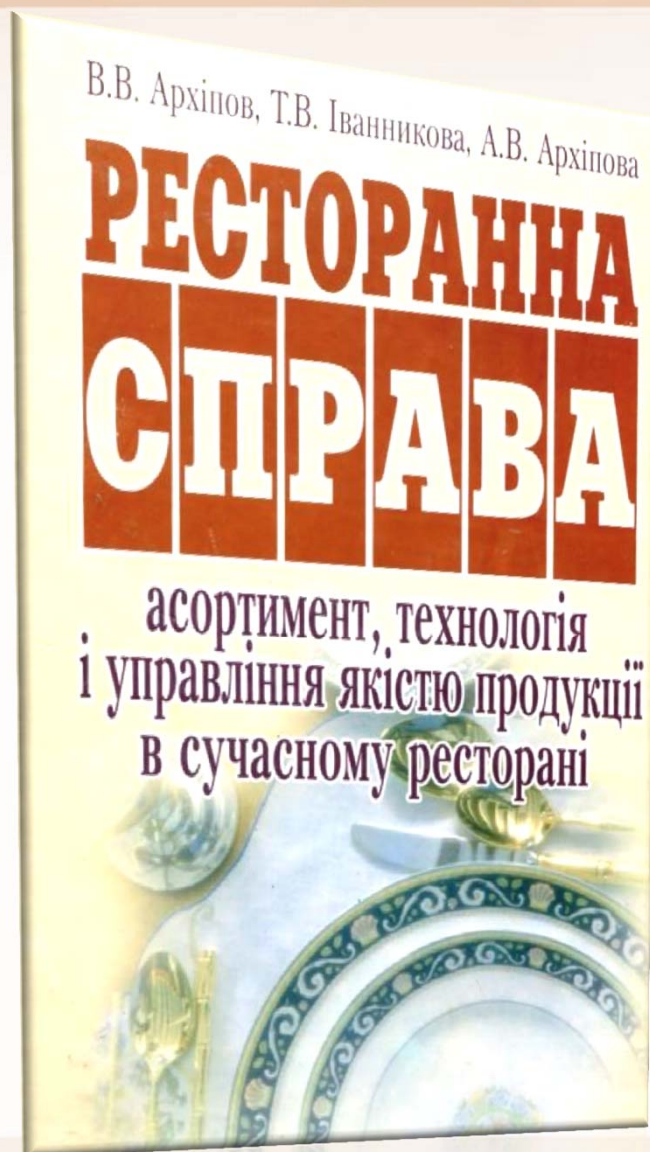
Пешук Л. В. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини.

В учебном пособии приведен биохимический состав современных сортов и гибридов семян основных масличных культур, нетрадиционного масличного сырья, животных жиров, некоторые морфологические особенности масличных культур. Пособие содержит также характеристику жизненного цикла масличных семян, технологических свойств семян масличных культур, особенности технологии подготовки семян к хранению и промышленной переработке. Приведены также требования современных стандартов к качеству семян масличных культур. Последний раздел пособия посвящен технологии использования продуктов переработки масличных культур для получения белковых продуктов и добавок.

Обзор книжных изданий

Технологическое оборудование
на предприятии





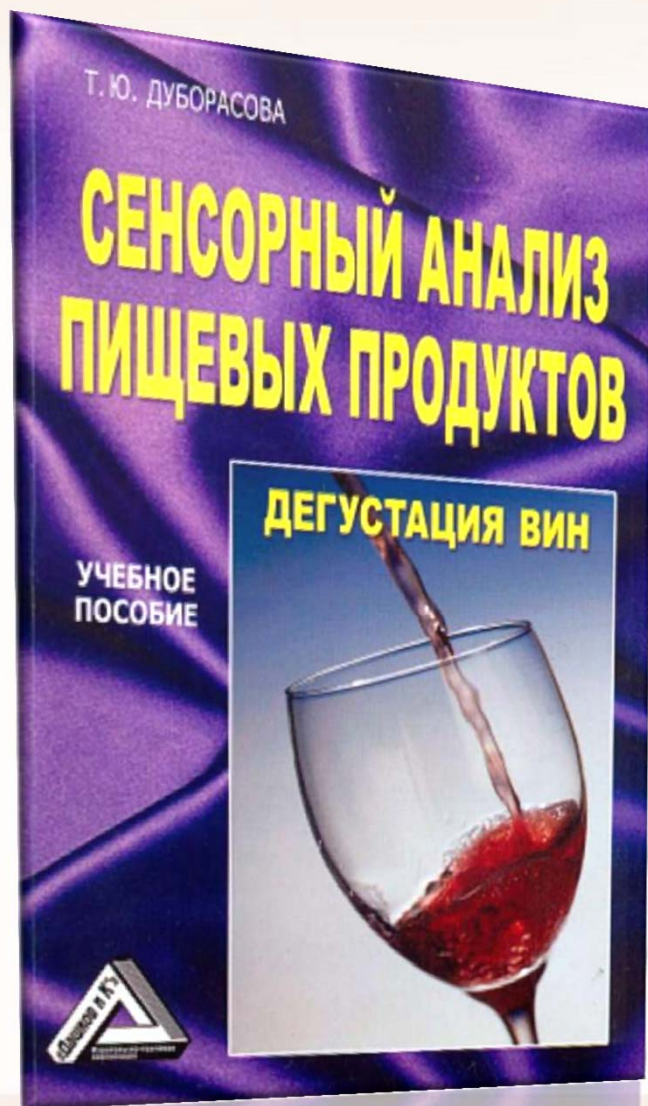
Архіпов В. В. «Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані»

В учебном пособии представлены характеристики продукции ресторанного хозяйства, требования к качеству ее безопасности сырья и готовой продукции, особенности приготовления ресторанной продукции, товароведческая характеристика продуктов питания, вопросы управления качеством. Основное внимание сосредоточено на современных технологических процессах приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях питания гостиничных и ресторанных комплексов.



Димань Т.М. «Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів»

Учебник адресован студентам высших учебных заведений. Послужит работникам пищевой промышленности, органов экологической безопасности, стандартизации. Много ценного найдет в нем каждый, кто заботится о своем здоровье, старается грамотно организовать свое жизненное пространство.



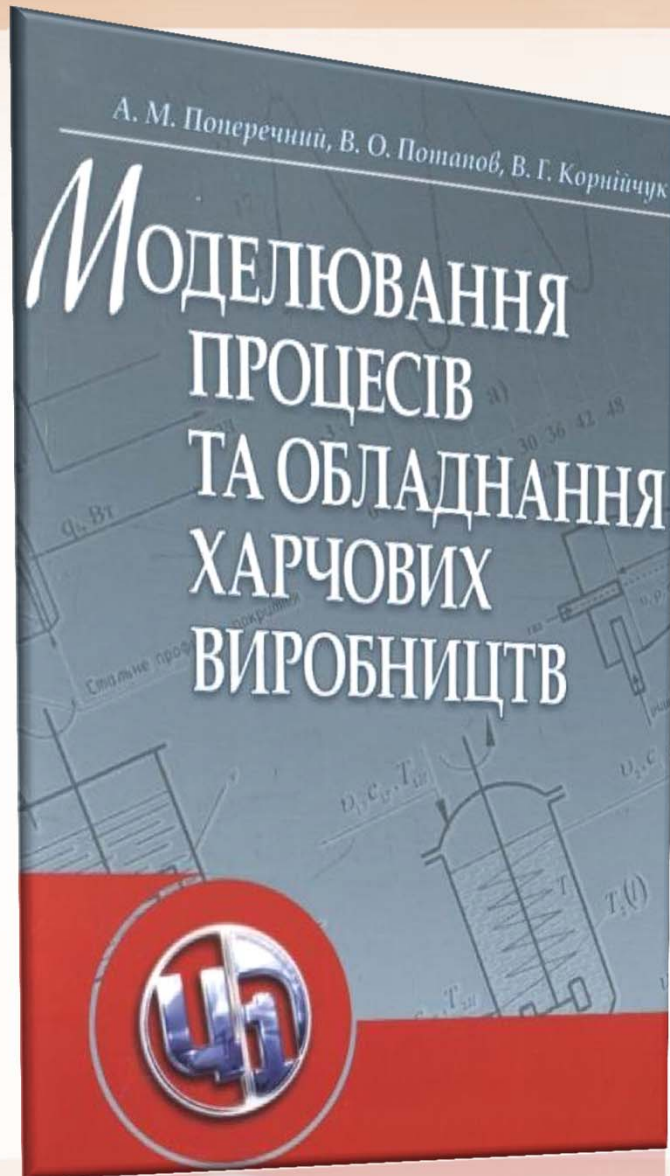
Дуборасова Т. Ю. «Сенсорный анализ пищевых продуктов»

Учебное пособие посвящено важнейшей проблеме оценки качества пищевой продукции — сенсорному анализу. Дается классификация методов сенсорного анализа в соответствии с требованиями международных стандартов. Подробно изложена методика обучения и аттестации профессиональных дегустаторов, а также требования, предъявляемые к помещению и посуде для дегустаций. Учебное пособие содержит богатый фактический материал, написано доходчивым, образным языком.



**Заплетніков І.М.
Експлуатація і обслуговування
технологічного обладнання харчових
виробництв.**

В учебном пособии рассмотрены вопросы обслуживания и эксплуатации на предприятиях пищевой промышленности. Учебное пособие может быть полезным для инженерно-технических работников проектных организаций и промышленных предприятий, в частности специалистам, которые работают на предприятиях пищевой промышленности, торговли и предприятий ресторанного хозяйства.



Поперечний А. М. «Моделювання процесів і обладнання харчових виробництв».

Підручник містить матеріал з дисципліни «Моделювання процесів і обладнання харчових виробництв». В роботі розглянуті питання, які пов'язані з моделюванням процесів і обладнання харчових виробництв, та роллю моделювання в проведенні науково-дослідних і конструкторських робіт. Особлива увага приділена існуючим методам моделювання, їх класифікації і областям застосування. Показані переваги і недоліки кожного з методів моделювання. Для студентів вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації за спеціальністю «Обладнання переробних і харчових виробництв».

Более подробно с литературой по данной теме можно ознакомиться на главной странице виртуальной выставки.

Спасибо за внимание

2017

Презентация разработана
отделом культурно-просветительской работы
научной библиотеки ЛНУ им. Тараса Шевченко
Зав. отделом: Калинина Г. Г.