

Наименование дисциплины		ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ					
Курс	3	Семестр	5	Трудоемкость	3 ЗЕ, 108 ч (из них 51 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются ознакомление с современными принципами переработки сырья растительного происхождения и получение практических навыков их применения на различных пищевых объектах.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина является базовой и входит в цикл профессиональных дисциплин. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», а так же дисциплин профиля: «Пищевая химия», «Химия природных органических соединений»							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Типы и виды растительного сырья; классификация способов его переработки. Оценка качества сырья.	2		6		3	11
2.	Подготовка сырья к производству	4		8		12	24
3.	Приготовление полуфабрикатов.	3		4		12	19
4.	Изготовление продукции.	3		4		10	17
5.	Формование изделий и тепловая обработка изделий.	3		4		12	19
6.	Товарное оформление изделий. Оценка качества готовой продукции Складирование, хранение и отпуск продукции.	2		8		8	18
Формируемые компетенции							
- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8); - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1); - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4); - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-7); - способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8).							
Образовательные результаты							
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:							
знать: физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья в пищевых производствах; основные процессы, протекающие при переработке растительного сырья;							
уметь: осуществлять производственный контроль процессов переработки растительного сырья;							
владеть: теоретической базой данных и методами управления процессами переработки растительного сырья на пищевых предприятиях.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, лабораторный практикум, презентации и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Сиденко Л.Н.							