

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ					
Курс	3	Семестр	5	Трудоемкость	5 ЗЕ, 180 ч (из них 68 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение основ технологий производства различных продуктов питания из растительного сырья, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.							
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», «Химия природных органических соединений», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», а также дисциплин профиля: «Пищевая химия», «Биохимия растительного сырья»							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основы технологии муки, хлеба, макаронных изделий и пищевых концентратов	6		8	17	40	71
2.	Основы технологии кондитерских изделий, сахара, крахмала и крахмалопродуктов	7		18		38	63
3.	Основы технологии производства растительных масел, пиво-безалкогольных продуктов, виноделия и консервирования плодов и овощей	4		8		34	46
Формируемые компетенции							
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, умение работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12); - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производств (ПК-4); - владение методами технохим. контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-6); - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-7); - способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-9).							
Образовательные результаты							
знания: основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, способов осуществления основных технологических процессов, характеристик их проведения в оптимальном режиме, организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья; умения: разрабатывать методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разработки рекомендаций по проведению технологического процесса, мероприятий по предупреждению дефектов готовых изделий; владение: информацией об ассортименте, свойствах и областях использования продуктов выпускаемых на пищевых предприятиях; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, опытом проведения отдельных технологических операций получения ряда продуктов питания из растительного сырья с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов, практическими навыками разработки технологической документации.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, Веб-квест, проект на тему «Разработка технических условий на продукт», исследовательский практикум и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Степычева Н.В.							