

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

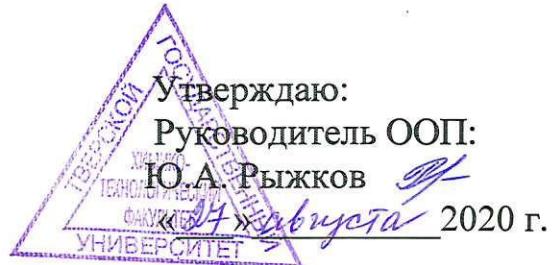
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич

Должность: врио ректора

Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45

Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08



## Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

### НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 4 курса очной формы (3 курса заочной формы) обучения

Составитель:

Ст. преп. Лихуша П.С. Лихуш

Тверь, 2020

## **1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом**

Новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья

## **2. Цели и задачи дисциплины**

Целями освоения дисциплины являются получить знания, необходимые будущим специалистам по производству различных видов пищевой продукции, требования к режимам технологических операций, позволяющие максимально сохранить пищевую ценность производимого продукта, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции: способности применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (**ПК-4**).

## **3. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Дисциплина включена в вариативную часть Модуля 3. Дисциплины, формирующие ПК-компетенции, учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий». Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Пищевая химия, Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания, Ферменты в пищевой промышленности, Экспертиза безопасности продуктов питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, учебная практика.

## **4. Объем дисциплины:**

Очная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, лабораторные работы 10 часов, **самостоятельная работа:** 133 часов, 27 час. (контроль)

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 157 часов, 9 час. (контроль)

**По переходному плану заочная форма обучения:** 3 зачетных единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 0 часов, **самостоятельная работа:** 91 час, 9 час. (контроль).

## **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных	<b>ВЛАДЕТЬ:</b> способностью 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); методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки); способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных

<p><b>технологических дисциплин (ПК-4).</b></p>	<p>технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки);</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> составлять технологические схемы производства различных видов пищевой продукции; выбирать наиболее рациональные способы обработки сырья.</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> химический состав сырья для производства пищевой продукции; новые технологии производства различных видов пищевой продукции; качественные показатели готовой продукции.</p>
---	---

#### **6. Форма промежуточной аттестации**

Очная форма обучения - экзамен в 8 семестре

Заочная форма обучения – экзамен на 3 курсе

По переходному плану заочная форма: экзамен на 3-ем курсе

#### **7. Язык преподавания** русский.