

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»




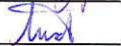
Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рыжков
18 августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ 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 3 курса очной формы (5 курса заочной формы) обучения

Составитель:
к.б.н., доц. Парфентьева Н.В. 
ст.преп. Лихуша П.С. 

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного

2. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - понимать и изучить «пищевые добавки» как природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью придания им заданных свойств, например органолептических, и не употребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов или обычных компонентов пищи, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

- способности определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (**ПК-1**).

. Усвоить, что пищевые добавки можно вводить в пищевой продукт на различных этапах производства, хранения либо транспортирования в целях улучшения или облегчения технологического процесса, увеличения стойкости к различным видам порчи, сохранения структуры и внешнего вида продукта или намеренного изменения органолептических свойств.

Дополнительной задачей дисциплины является изучение возможного взаимодействия тех или иных веществ, применяемых в качестве пищевых добавок, с вредными химическими веществами, которые попадают в организм человека из окружающей среды (профессиональные вредности, неблагоприятная экологическая обстановка).

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания из растительного сырья» входит 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».

Эта дисциплина взаимосвязана со следующим перечнем дисциплин ООП: физика, химия (основы общей и неорганической химии, органическая химия), биохимия, пищевая химия, пищевая микробиология, современные методы анализа продовольственного сырья, история и методология науки о пище, методы определения и тестирования пищевых и биологически активных добавок, биоорганическая химия пищевых продуктов.

Предшествующими дисциплинами являются следующие: биохимия, пищевая химия, пищевая микробиология, современные методы анализа продовольственного сырья, история и методология науки о пище, методы определения и тестирования пищевых и биологически активных добавок, биоорганическая химия пищевых продуктов, освоение которых необходимо для успешного вхождения в модуль «Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания из растительного сырья» и его освоения.

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 32 часов, лабораторные работы 16 часов, **самостоятельная работа:** 60 часов, 36 часов (контроль)

Заочная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 4 часов, лабораторные работы 12 часов, **самостоятельная работа:** 119 часов, 9 часов (контроль)

По переходному плану заочная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 4 часа, практические занятия 12 часов, **самостоятельная работа:** 88 часов, 4 час. (контроль).

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

<p>Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине</p>
<p>Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1).</p>	<p>Владеть: сведениями о структуре и свойствах важнейших типов технологических добавок и улучшителей в связи с их биологическими функциями, представлениями о процессах и явлениях, происходящих в живой природе, понимать возможности современных научных методов познания природы и владеть ими на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций.</p> <p>Уметь: понимать принципы и основы химии живой материи, химические аспекты происхождения жизни; иметь представления о структуре и свойствах важнейших типов технологических добавок и улучшителей в связи с их биологическими функциями.</p> <p>В рамках требований к уровню профессиональной подготовленности бакалавра студент, должен: иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в живой природе, понимать возможности современных научных методов познания природы и владеть ими на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций.</p> <p>Знать: особенности структуры технологических добавок и улучшителей, молекулярные аспекты физиологии человека, химические аспекты происхождения жизни.</p> <p>бакалавр должен:</p>

6. Форма промежуточной аттестации

- очная форма: экзамен в 6 семестре.

заочная форма: экзамен на 5 курсе.

По переходному плану заочная форма: зачет на 5 курсе.

7. Язык преподавания русский.