
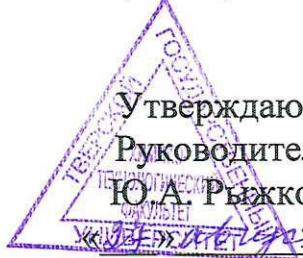


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

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

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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

Составитель:

Ст. преподаватель Брославская М.Н. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Введение в технологию продуктов питания

2. Цели и задачи дисциплины

Данная программа по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» предназначена для подготовки специалистов в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта.

Подготовка специалистов по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» позволит на высоком профессиональном уровне участвовать в организации и совершенствовании технологических процессов продовольственных продуктов, в разработке новых технологий продуктов питания в системе общепита.

Цель дисциплины: изучить фундаментальные процессы, лежащие в основе производства продуктов питания; ознакомиться со способами получения основных видов сырья растительного происхождения и готовых продуктов с их использованием, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

- способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

- способности применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- готовности выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11).

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина включена в базовую часть Модуля 2. Дисциплины, формирующие ОПК-компетенции, учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

4. Объем дисциплины составляет:

Очная форма обучения: 5 зачетных единицы, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 36 часов, лабораторные работы 54 часов, самостоятельная работа: 54 час. +36 час. (контроль).

Заочная форма обучения: 5 зачетных единицы, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа: 159** час. + 9 час. (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 5 зачетных единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа: 92** часа + 4 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
ОПК-2- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Владеть: выполнением основных расчетов необходимой технической документации технологических процессов и аппаратов. Уметь: находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых и химических производств

продуктов питания из растительного сырья.	Знать: химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные свойства сырья и процессов в производстве продуктов питания;
ПК-4-способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.	Владеть: способностью рассчитывать и проектировать основные процессы и аппараты пищевой и химической технологии Уметь: проводить теоретические и экспериментальные исследования, выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; Знать: способы осуществления основных технологических процессов для оценки их интенсивности.
ПК-11- готовность выполнить работы по рабочим профессиям.	Владеть: выполнением основных расчетов и составлением необходимой технической документации технологических процессов и аппаратов. Уметь: находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных аппаратов пищевых и химических производств Знать: способы и характеристики для оценки технологических процессов.

6. Форма промежуточной аттестации

- очная форма: экзамен в 5-м семестре;
- заочная форма: экзамен в летней сессии на 4-м курсе;
- по переходному плану: зачет в летней сессии на 4-м курсе.

7. Язык преподавания русский.