



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 
«17» августа 2020 г.


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. 

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 ООП 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 применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных	ВЛАДЕТЬ: 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

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

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.