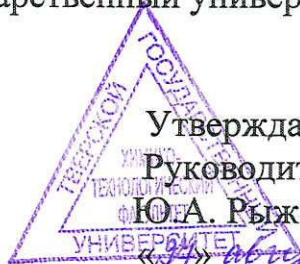


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственн

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственн



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«14» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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

Составитель:
доц. Карасева Е.Н. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий

2. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» является формирование у студентов комплекса знаний, базовых умений и навыков по технологии, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по организации производства, хранению и переработке продовольственного сырья, контролю качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса, управлению качеством готовой продукции, разработке новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (**ПК-5**);

- готовности выполнить работы по рабочим профессиям (**ПК-11**);

- готовности участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (**ПК-15**).

Задачи:

- усвоение современных теоретических представлений по вопросам входного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, качества хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, эффективного использования сырья, оборудования;

- формирование творческого мышления, объединение фундаментальных знаний основных законов и методов проведения научных исследований, с последующей обработкой и анализом результатов исследований;

- формирование базовых навыков практической работы в области производства, хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий.

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».

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 10 зачетных единиц, 360 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 88 часов, лабораторные работы 88 часов, **самостоятельная работа:** 157 часов, 27 час. (контроль)

Заочная форма обучения: 10 зачетных единиц, 360 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 22 часов, лабораторные работы 22 часов, **самостоятельная работа:** 303 часов, 13 час. (контроль)

По переходному плану заочная форма обучения: 11 зачетных единицы, 396 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 20 часов, практические занятия 20 часов, **самостоятельная работа: 343 часов, 13 час. (контроль).**

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы	Планируемые результаты обучения по дисциплине
---	---

(формируемые компетенции)	
<p>способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);</p>	<p>ВЛАДЕТЬ: методами входного контроля качества свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами рационального ведения технологического процесса, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды; навыками по проведению технологических расчетов, составлению рецептур, технологических схем производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>УМЕТЬ: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологиях производства продуктов питания; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; анализировать сущность технологических процессов, происходящих при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий применять прикладные программы для проведения расчетов и управления технологическим процессом на ПЭВМ;</p> <p>ЗНАТЬ: виды, химический состав и свойства сырья; ассортимент и групповую характеристику хлебных, кондитерских и макаронных изделий; научно-теоретические основы технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: способы повышения качества готовой продукции;</p>
<p>готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);</p>	<p>ВЛАДЕТЬ: прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; опытом органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>УМЕТЬ: вести учетно-отчетную документацию производственного цикла; выполнять операции по подготовке сырья к производству, замесу теста, формованию изделий, выпечке, укладке, упаковке и маркировке продукции.</p> <p>ЗНАТЬ: требования нормативной документации по организации производства, санитарные требования и правила личной гигиены при производстве, хранении и реализации продукции хлебобулочной, кондитерской и макаронных отраслей</p>
<p>ПК-12 способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	<p>ВЛАДЕТЬ: всем комплексом правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>УМЕТЬ: применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>ЗНАТЬ: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>

<p>- готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15).</p>	<p>ВЛАДЕТЬ: методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки); методиками разработки и постановки на производство новых видов продукции;</p> <p>УМЕТЬ: разрабатывать технологические планы производства продукции из растительного сырья, подбирать оборудование; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией; рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>ЗНАТЬ: технологию производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; правила промышленной безопасности пищевых производств;</p>
--	---

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: экзамен в 7 семестре, зачеты в 5,6 семестрах, курсовая работа в 6 семестре.

Заочная форма: экзамен на 4 курсе, зачет на 4 курсе, курсовая на 4 курсе

По переходному плану заочная форма: экзамен на 4-ом курсе, зачет на 4 курсе, курсовая работа на 4 курсе.

7. Язык преподавания русский.