

Государственное образовательное учреждение высшего образования
Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Декан АТФ,
доцент А.Д. Рушук

« 4 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2018-2019 учебный год

Учебной дисциплины

«Введение в технологию продуктов питания»

Направление подготовки: 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки:

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

Год набора - 2017

Тирасполь 2018 г.

Рабочая программа дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»

Составитель: кандидат с.-х. наук, доцент В.Н. Чубко
Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2018-2019 учебного года, 10 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины базовой части цикла Б1.Б.9 студентам заочной формы обучения по направлению подготовки **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»** профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки: **19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОиН РФ № 211 от 12 марта 2015 года).

Составитель:



В.Н. Чубко, доцент

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – приобретение знаний, навыков в области технологий продуктов питания, формирование способности самостоятельно анализировать и оценивать технологические схемы производства основных групп продуктов питания из растительного сырья.

Задачами дисциплины является изучение:

- основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов;
- научных основ технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.9 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «**Продукты питания из растительного сырья**».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Введение в технологию продуктов питания», являются: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Пищевая химия», «Микробиология», «Основы биохимии», «Физико-химические методы анализа», «Методы исследования свойств сырья», «Экология».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенций	Формулировка компетенций
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
ПК-13	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования

В результате освоения дисциплины студент должен:

3.1. Знать:

- основное растительное сырье, перерабатываемое в пищевой промышленности, его химический состав, показатели качества;

– общие технологические принципы и процессы, лежащие в основе получения пищевых продуктов из растительного сырья.

3.2. Уметь:

- характеризовать сырье, используемое в производстве продуктов;
- обеспечивать сохранность сырья и полуфабрикатов без потерь в качестве;
- выявлять особенности отдельных технологических процессов переработки отдельных видов сырья в пищевые продукты.

3.3. Владеть:

- навыками в определении качества сырья и готовых продуктов;
- навыками оценки процессов, происходящие при переработке растительного сырья в готовую продукцию;
- навыками подбора оптимальных режимов переработки сырья в готовую продукцию.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам

<i>Семестр</i>	Количество часов					Итоговые формы контроля
	Трудоёмкость, з.е./часы	Всего аудиторных занятий	лекций	ЛЗ	Самостоятельная работа	
3	4/144	28	12	16	116	
4	1/36	-	-	-	32	зачет с оценкой (4 ч.), контрольная работа
Итого	5/180	28	12	16	148	зачет с оценкой (4 ч.), контрольная работа

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раз де ла ди сц ип ли ны	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		всего	аудиторная работа		внеаудиторная работа (СРС)
			лекции	лаборатор- ные занятия	
1.	Общие принципы построения технологического процесса производства продуктов питания	47	2	-	45
2.	Технологии производства основных продуктов питания из растительного сырья	133	10	16	107
	Итого	180	12	16	152, в т. ч. 4 ч. зачет

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1. Тематический план лекций для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объ- ем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
1	1	2	Общая характеристика технологий продуктов питания	Плакаты, таблицы
2	2	2	Технологии переработки зерна	Плакаты, схемы
3	2	2	Технологии производства сахара	Плакаты, схемы
4	2	2	Технологии производства растительных масел	Плакаты, схемы

5	2	2	Технологии производства хлебопекарных дрожжей и хлебобулочных изделий	Плакаты, схемы
6	2	2	Основы консервирования плодов и овощей	Плакаты, схемы
Итого		12		

4.3.2. Тематический план лабораторных занятий для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объ- ем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно- наглядные пособия
1	2	2	Показатели качества зерна	Методичка, практикум
2		2	Определение качества муки. Расчет баланса помола пшени- цы на мельнице	Методические указания
3		2	Определение качества крупы и макаронных изделий	Методические указания
4		2	Определение качества хлебо- пекарных дрожжей и печеного хлеба	Методические указания
5		2	Расчет производственных ре- цептур при периодическом и непрерывном способах приго- товлении теста	Методические указания
6		2	Составление технологических схем получения сахара-песка и сахара-рафинада из корнепло- дов сахарной свеклы на заводе	Методические указания
7		2	Расчеты содержания сухих веществ в полуфабрикатах и готовой продукции при изго- товлении консервов	Методические указания
8		2	Расчет выхода готовой кон- сервированной продукции по содежанию влаги	Методические указания
Всего		16		

4.3.3. Тематический план самостоятельной работы студентов заочной формы обучения

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема СРС	Вид СРС	Трудоемкость (в часах)
1	1	Общая характеристика предприятий, предназначенных для производства продуктов питания из растительного сырья	Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов.	15
	2	Характеристика растительного сырья пищевых производств		15
	3	Общая характеристика технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		15
2	4	Научные основы технологии производства сахара		18
2	5	Научные основы технологии производства крахмала и крахмалопродуктов		18
2	6	Основы технологии хлебопекарного производства		18
2	7	Основы технологии макаронного производства		17
2	8	Научные основы производства жиров		17
2	9	Научные основы производства плодово-овощных консервов		19
Итого:				152, в т. ч. 4 ч. зачет

5. Для студентов по учебному плану курсовая работа не предусмотрена.

6. Образовательные технологии

Семестр	Вид занятия (лекции, ЛПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
3	Лекция по разделу 1	Проблемная лекция с использованием технологии «мозгового штурма» при поисках возможных решений поставленных проблем	2
	Лабораторные занятия по разделу 2	Решение ситуационных задач по технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2
	Лабораторные занятия по разделу 2	Ролевая деловая игра по технологии производства продуктов питания из растительного сырья	2
Итого:			6

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов - включены в ФОС дисциплины.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. Учебник для студ.- М.: Колос, 2000.-552 с.
2. Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции.-М.: Колос, 2008.-583 с.
3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов.- М.: Колос, 1975.-448 с.
4. Егоров Е.А. Технология муки. Технология крупы. М.: Колос С, 2005.
5. Циганова Т.В. Технология и организация производства хлебо-булочных изделий. М.: Изд. Центр «Академия», 2006.

8.2. Дополнительная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-9-е изд.; перераб и доп./ Под общ. Ред. Л.И. Пучковой.- СПб: Профессия, 2005.-416 с.,ил.
2. Пащенко Л.П., Санина Т.В. и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. М.: Колос С, 2007.
3. Пучкова Л.И. и др. Технология хлеба. – СПб.: Гиорд, 2005.
4. Сопронов А.Р. Технология сахарного производства. – 2-е изд. – М.: Колос, 1999.

5. Щербаков В.Г. Технология получения растительных масел.- М.: Колос С, 1992.

8.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: Гарант, Консультант плюс, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-Library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы: Rambler, yandex, Googl, www.compexdoc.ru, www.cnshb.ru, www.agro-bursaru, Agris JFJSZ FSTA.

8.4. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Методические указания / Сост. М.И. Бондаренко, В.Н. Чубко, Л.В. Бондаренко, Е.И. Бушуева. - Тирасполь, 2013.-96 с.
2. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Методические указания к проведению учебной практики/ Составители: В. Н. Чубко, М.И. Бондаренко, Л.В. Бондаренко, Е.И. Бушуева. – Тирасполь, 2014.-38 с.
3. Переработка зерна, хлебопечение и получение масел. Хранение и переработка плодов и овощей: Методические указания/ Сост.: М.И. Бондаренко, В.Н. Чубко, Л.В. Бондаренко, Ю.Л. Дормидонтова/ – Тирасполь, 2014. -107 с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

На факультете имеется лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием и компьютерный класс с программным обеспечением по разделам дисциплины.

Для проведения практикума по курсу «Введение в технологию продуктов питания» необходимо иметь учебные аудитории и лаборатории оснащенные специализированным лабораторным оборудованием для оценки качества растительного сырья, а также продукции их переработки.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых игр и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов должны быть предусмотрены встречи со специалистами производства.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекций или лабораторного материала, обязательное выполнение модульных контрольных работ, устное собеседование с преподавателем по проблемам пропущенных практических занятий.

11. Технологическая карта изучения дисциплины

Курс 2, семестр 3 и 4, группа АТ17ВР62РП (27Р)

Преподаватель-лектор и ведущий практические занятия,
кандидат с.-х. наук, доцент В.Н. Чубко.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

12. Содержание и методика проведения выходного контроля (зачет с оценкой)

В качестве выходного контроля предусмотрен зачет с оценкой.

Текущий контроль успеваемости студентов проводится путём устного опроса, и оценки самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация студентов осуществляется по результатам тестирования.

Итоговый контроль уровня знаний студентов осуществляется на зачёте с оценкой, допуском к которому служит успешная работа студентов в процессе обучения.

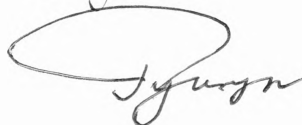
Рабочая учебная программа по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Составитель:



В.Н. Чубко, доцент

Зав. кафедрой ТПиПСХП



А.Д. Рушук, доцент

Согласовано:

Декан аграрно-технологического
факультета



А.Д. Рушук, доцент