

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

«Производство продуктов из овощных культур»

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 **«Производство продуктов из овощных культур»**

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.15 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 – формирование у студента теоретических знаний в области проектирования продуктов питания из овощного сырья, особенностях и технологиях их производства.

Задачами дисциплины является изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных технологических процессов;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В программе подготовки бакалавров по направлению 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» дисциплины «Производство продуктов из овощных культур» находится в базовой части Б1.Б.15.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Производство продуктов из овощных культур», являются: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Микробиология», «Производство продукции растениеводства», «Стандартизация сельскохозяйственной продукции», «Оборудование перерабатывающих производств».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенций	Формулировка компетенций
ПК-11	готовность выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-18	способность оценивать современные достижения в технологии производства сырья и предлагать новые конкурентно способные продукты

В результате освоения дисциплины студент должен:

3.1. Знать:

- нормативно-техническую документацию, регламентирующую технологические процессы, методы контроля параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- пути повышения эффективности производства продуктов питания из овощного сырья;
- принципы разработки методик для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.2. Уметь:

- осуществлять реализацию технологических процессов, проводить контроль параметров сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на всех этапах технологического цикла; осуществлять реализацию технологических процес-

сов, проводить контроль параметров сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на всех этапах технологического цикла;

– осуществлять эксплуатацию технологического и лабораторного оборудования предприятий пищевого производства;

– разрабатывать и внедрять перспективные планы, направленные на повышение эффективности технологического процесса, расширения ассортимента и улучшения качества готовой продукции;

– разрабатывать, утверждать и использовать в работе методики определения параметров растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.3. Владеть:

– навыками эффективной и безопасной эксплуатации технологического и лабораторного оборудования, использования его для решения практических задач;

– навыками проведения мероприятий по повышению эффективности производства продуктов питания из плодоовощного сырья, в. т. ч. за счет совершенствования сырьевой базы;

– практическими навыками разработки рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами.

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 кон- троля
	Трудо- ём- кость, з.е./часы	Всего аудитор- ных заня- тий	лекций	ЛЗ	Самостоятельная работа	
3	2/72	16	6	10	56	
4	1/36	-	-	-	32	зачет-4 ч
Итого	3/108	16	6	10	88	зачет-4 ч

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.	Современные тенденции развития науки о питании и производстве продуктов питания из овощного сырья	18	2	-	16
2.	Разработка продуктов на основе овощного сырья	90	4	10	76
	Итого	108	6	10	92, 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	Технологическая характеристика овощного сырья. Полуфабрикаты из сырых овощей	Плакаты, таблицы
2	2	2	Производство полуфабрикатов из консервированных овощей	Плакаты, схемы
3	2	2	Блюда и кулинарные изделия из овощей	Плакаты, схемы
Итого		6		

4.3.2. Тематический план лабораторных занятий для студентов заочной формы

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объ- ем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно- наглядные пособия
1	2	2	Определение содержания су- хих веществ в овощах	Методичка, практикум
2		2	Определение содержания крахмала в картофеле по плот- ности клубней	Методические указания
3		2	Ознакомиться с технологиями приготовления овощных нату- ральных и закусочных консер- вов, маринадов и томатопроду- ктов	Методические указания
4		2	Расчет норм расхода сырья и материалов согласно рецепту- ры при производстве консер- вов	Методические указания
5		2	Расчет выхода продукта по су- хим веществам из различных видов сырья	Методические указания
Всего		10		

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 овощных полуфабрикатов (назначение, мощность, ассортимент).	чтение литературных источников. Анализ информации из Интернета	5
	2	Характеристика сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности овощной продукции.		5

	3	Общая характеристика технологического процесса производства овощных полуфабрикатов.		6
2	4	Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных овощей.		12
	5	Производство полуфабрикатов из, луковых овощей, плодовых овощей, салатных и шпинатных овощей, зелени, десертных овощей.		12
	6	Производство полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку. Ассортимент, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.		12
	7	Общая характеристика и технология производства овощных консервов.		13
	8	Технология сушки и быстрой заморозки овощей		13
	9	Технология получения овощных натуральных и закусочных консервов, маринадов и томатопродуктов		14
Итого:				92. 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 1	Решение ситуационных задач по технологии переработки овощей	2
	Лабораторные занятия по разделу 2	Ролевая деловая игра по технологии переработки овощей	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. Загибалов А.Ф., Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. М.: Агропромиздат, 1992.-352 с.
2. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации.– М.: Колос, 1988.-319 с.
3. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Ч 1.-М.: Колос, 2000.-254 с.
4. Пономарев Т.И. Технология хранения и переработки плодовоовощной продукции. Учебник.-М.: Издат. Центр «Академия», 2003.-136 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Борисов В.А., Литвинов С.С., Романова А.В. Качество и лежкость овощей.- М. 2003.-675 с.
2. Мыскин М.М., Иванов С.В. Технология переработки плодов, ягод и овощей. – М.: Агропромиздат, 1986.-62 с.
3. Скрипников Ю.Г., Прогрессивная технология хранения и переработки плодов и овощей. М.: Агропромиздат, 1989.-159 с.
3. Широков Е.П. Практикум по технологии хранения и переработке плодов и овощей. 3-е издание, перераб. и дополн.-М.: Агропромиздат, 1985.-192 с..
4. Федоров М.А. Промышленное хранение плодов. М.: Колос, 1981.-184 с.

8.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: Гарант, Консультант плюс, Complexdoc (нормативные документы), КОНСОР, 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. Программное обеспечение – AutoCAD 2009, Statistica 6.0. Axiovision 4.8.

8.4. Методические указания, изданные в ПГУ

1. 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.
2. Технология хранения и переработки плодов и овощей: Методические указания/ сост. В.Н. Чубко, М.И. Бондаренко, Е.И. Бушуева.- Тирасполь, 2012.-44 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 «Производство продуктов из овощных культур» необходимо иметь учебные аудитории и лаборатории оснащенные специализированным лабораторным оборудованием для оценки качества овощей, 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, устное собеседование с преподавателем по проблемам пропущенных 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)

В качестве выходного контроля предусмотрен зачет.

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, допуском к которому служит успешная работа студентов в процессе обучения.

Рабочая учебная программа по дисциплине «Производство продуктов из овощных культур» 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:

Зав. кафедрой ТПиПСХП

Согласовано:

Декан аграрно-технологического
факультета



В.Н. Чубко, доцент

А.Д. Рушук, доцент



А.Д. Рушук, доцент