

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
«24» августа 2020 г.
УНИВЕРСИТЕТ

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ
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

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

2. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины являются

- ознакомить студентов с основными принципами переработки сырья растительного происхождения, ролью и значением его в пищевом производстве, а также формировать и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

- способности определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (**ПК-1**);

- способности работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (**ПК-9**);

- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (**ПК-17**).

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».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Физика», «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 40 часов, лабораторные работы 40 часов, **самостоятельная работа:** 73 часов, 27 час. (контроль)

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 12 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 149 часов, 9 час. (контроль)

По переходному плану заочная форма обучения: 4 зачетных единицы, 144 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 117 часов. 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 разрабатывать	Владеть - методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

<p>мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);</p>	<p>Уметь анализировать источники получения продуктов пищевого назначения; Знать- характеристику сырья растительного происхождения.</p>
<p>способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);</p>	<p>Владеть: способностью определять свойства сырья и полуфабрикатов; Уметь: разрабатывать рекомендации по переработке сырья растительного происхождения; Знать: особенности химического состава, биологическую, пищевую, кормовую ценность ресурсов.</p>
<p>способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);</p>	<p>Владеть: способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса; Уметь: анализировать источники получения информации; Знать: технологию производства продуктов из растительного сырья.</p>
<p>способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).</p>	<p>Владеть: способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; Уметь: разрабатывать рекомендации по рациональному использованию сырья растительного происхождения; Знать: теоретические основы технологии пищевых продуктов.</p>

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: экзамен в 8 семестре

Заочная форма: экзамен в 3 семестре.

По переходному плану заочная форма: экзамен на 3-ем курсе

7. Язык преподавания русский.