

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.1 «Введение в технологию продуктов питания»

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных отношений

Форма обучения: заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Л.А. Козубаева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-2	Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.1	Описывает требования к организации работы структурных подразделений пищевых и перерабатывающих производств
		ПК-2.2	Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в направление, Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Пищевая химия, Технология жидких дрожжей и заквасок, Технология мучных полуфабрикатов, Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов, Технология продуктов функционального и специализированного назначения, Технология производства кондитерских изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства растительных масел, Технология хранения зерна

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	8	4	126	23

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 4

Лекционные занятия (6ч.)

1. Пищевая промышленность. Требования к организации хранения пищевых продуктов.(2ч.)[2] Значение пищевой промышленности. Нормирование качества пищевых продуктов. Требования к организации хранения пищевых продуктов. Способы и принципы консервирования пищевых продуктов.
2. Режимы и условия получения ржаного солода. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Виды ржаного солода, их использование. Получение неферментированного ржаного солода. Получение ферментированного ржаного солода. Ферменты и ферментные препараты.
3. Требования к организации процесса производства прессованных хлебопекарных дрожжей.(2ч.)[2,3] Меласса – сырье для получения дрожжей. Воздушно-приточный способ получения прессованных дрожжей. Получение сухих дрожжей. Химические разрыхлители.

Практические занятия (4ч.)

1. Расчет содержания сахара и жира в мучных изделиях.(4ч.)[1] Проводят расчет содержания сахара и жира в мучных кондитерских изделиях.

Лабораторные работы (8ч.)

1. Устройство и работа на приборе конструкции Чижовой. {работа в малых группах} (4ч.)[1,6] Общие правила работы в лаборатории. Техника безопасности. Определение влажности продуктов на приборе конструкции Чижовой
2. Прессованные хлебопекарные дрожжи. {работа в малых группах} (4ч.)[1,5] Определение органолептических и физико-химических показателей качества прессованных хлебопекарных дрожжей.

Самостоятельная работа (126ч.)

1. Лабораторная работа. {тренинг} (8ч.)[1,5] Подготовка к защите лабораторных работ.
2. Лекции. {тренинг} (6ч.)[2] Проработка конспекта лекций.
3. Самостоятельное изучение материала. {тренинг} (83ч.)[2,5,6] Самостоятельное изучение материала по темам "Режимы и условия

производства хлебобулочных изделий", "Режимы и условия ведения технологического процесса производства крахмала и патоки", "Режимы и условия ведения технологического процесса производства пива", "Режимы и условия ведения технологического процесса производства сахара".

4. Контрольная работа(20ч.)[2,3,5,6] Выполнение и защита контрольной работы.

5. Экзамен. {тренинг} (9ч.)[2,3,4,5,6] Подготовка к промежуточной аттестации.

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Козубаева Л.А. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания». / Л.А.Козубаева. – Барнаул: Типография АлтГТУ, 2019. – 69с.
<http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Kozubaeva-VTPP.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие : [16+] / Д. В. Хрундин ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 120 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500946> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2025-3. – Текст : электронный

6.2. Дополнительная литература

3. Производство хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 104 с. – 978-5-7882-2043-7. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html>.

4. Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие : [16+] / О. В. Жукова, Е. И. Першина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный

университет, 2018. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600408> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-58353-2421-7. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ

6. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».