МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Технология пищевых производств

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль	**Машины и аппараты пищевых производств**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**8 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 6 зачеты 5 курсовые работы 6		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**5(3.1)**		**6(3.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	32	32	48	48
Практические	16	16	32	32	48	48
Лабораторные	16	16	16	16	32	32
Итого ауд.	48	48	80	80	128	128
Контактная работа	48.25	48.25	80.35	80.35	128.6	128.6
Сам. работа	59.75	59.75	64	64	123.75	123.75
Часы на контроль	0	0	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	180	180	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Серова Ольга Петровна кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Технология пищевых производств

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование (приказ Минобрнауки России от 09.08.2021 г. № 728)

составлена на основании учебного плана:
Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Машины и аппараты пищевых производств

утвержденного учёным советом вуза от 31.08.2022 протокол № 1.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2022 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель преподавания дисциплины «Технология пищевых производств» – формирование у студента знаний основ технологии молочных, мясных и хлебобулочных продуктов, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата.
Основными задачами при изучении дисциплины являются:
– усвоение основ классификации пищевых продуктов;
– получение знаний о химическом и биохимическом составе пищевых продуктов;
– изучение основного сырья: состав, процессы;
– изучение требований стандартов к качеству сырья и готовых пищевых продуктов;
– изучение вопросов управления качеством на современных предприятиях пищевой промышленности;
– формирование навыков анализа сырья, готовых изделий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.2	Органическая химия
2.1.3	Введение в направление
2.1.4	Общая и неорганическая химия
2.1.5	Производственная санитария
2.1.6	Безопасность жизнедеятельности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Компьютерные технологии в пищевых производствах
2.2.2	Машины и аппараты пищевых производств
2.2.3	Междисциплинарная курсовая работа
2.2.4	Системы управления процессами пищевых производств
2.2.5	Специальные процессы переработки продуктов животного происхождения
2.2.6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ПК-1: Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
ПК-1.1: Знает основы организации работ по эксплуатации и техническому обслуживанию машин и оборудования для проведения технологических процессов
Результаты обучения: знает: физико-химические и реологические свойства пищевого сырья
ПК-1.2: Умеет осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования для проведения технологических процессов в соответствии с регламентом производства
Результаты обучения: умеет: анализировать свойства сельскохозяйственного сырья и готовой продукции
ПК-1.3: Владеет навыками составления методических рекомендаций и руководящих документов по эксплуатации и техническому обслуживанию машин и оборудования для проведения технологических процессов
Результаты обучения: владеет: методами контроля качества изделий