МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Теоретические основы пищевых технологий

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**5 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**3(2.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	64	64	64	64
КСР	8	8	8	8
Контактная работа	72.35	72.35	72.35	72.35
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	180	180	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Сложенкина Марина Ивановна дбн

доцент Серова Ольга Петровна кбн

доцент Скачков Дмитрий Александрович кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Теоретические основы пищевых технологий

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 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.
Целью освоения дисциплины «Теоретические основы пищевых технологий» является формирование у студентов основных научно практических знаний в области технологии мяса и мясных продуктов, технологии молока и молочных продуктов.
Основными задачами при изучении дисциплины являются:
- получение знаний о видах и способах подготовки сырья предприятий
переработки мяса, молока;
- овладение навыками организации производственного контроля
качества сырья;
- овладение навыками построения и анализа технологических диаграмм;
- усвоение начал физико-химических и биохимических процессов
переработки сырья;
- усвоение навыков эксплуатации технологического оборудования в
процессе производства продуктов питания животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Органическая химия
2.1.2	Биология
2.1.3	Неорганическая химия
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Технология мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Знает основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: Умеет оптимизировать технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: Владеет навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем; основными методиками проведения анализа.
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Знает основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья;общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, оценивать риск, применять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий

ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: Владеет навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем; основными методиками проведения анализа