

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

Институт биологии и экологии

(Наименование института)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор института

Смирнова Н.Н.

« 23 » 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
(наименование дисциплины)

направление подготовки / специальность

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(направленность (профиль) подготовки))

г. Владимир

2022 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение основ технологий производства продуктов питания из растительного сырья, а также свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных стадий процессов получения важнейших пищевых продуктов из растительного сырья;
- изучение факторов, влияющих на свойства растительного сырья;
- изучение ассортимента продукции, выпускаемой в Российской Федерации и, в частности, на Владимирском хлебокомбинате.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Введение в технологию продуктов питания

(наименование)

Базовая

(Указывается часть (базовая, вариативная, элективная, факультативная), к которой относится данная дисциплина)

Пререквизиты дисциплины: дисциплина опирается на знания предметов основной образовательной программы среднего (полного) общего образования: химия, физика, математики, информатика.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	
1	2	3	4
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2. Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ОПК-3.3. Владеет приемами осуществления выбора технологического оборудования с учетом	знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, способы осуществления основных технологических процессов, характеристики их проведения в оптимальном режиме, уметь: разрабатывать методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по проведению	Тесты

1	Роль питания в жизни человека. Особенности питания в разных районах мира. Национальная кухня русского народа.	1	1-2	2				11	
2	Основные документы, определяющие политику Российской Федерации в области здорового питания	1	3-4	2				12	
3	Структура агропромышленного комплекса России. Структура и основные отрасли пищевой промышленности России	1	5-6		2			12	Рейтинг-контроль №1
4	Роль государства в управлении пищевой промышленностью	1	7-8					11	
5	Основные сведения о Владимирском хлебокомбинате	1	9-10					12	
6	Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	1	11-12				2	11	Рейтинг-контроль №2
7	Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий (продолжение)	1	13-14			2		11	
8	Основы технологии кондитерских изделий	1	15-16			2		12	
9	Основы технологии производства растительных масел		17-18			2		11	Рейтинг-контроль №3
Всего за 1 семестр:				4	2	6	2	103	Экзамен (27)
Наличие в дисциплине КП/КР									
Итого по дисциплине				4	2	6	2	103	Экзамен (27)

Содержание лекционных занятий по дисциплине

Тема 1. Роль питания в жизни человека. Особенности питания в разных районах мира. Национальная кухня русского народа.

Содержание темы.

Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевода. Роль питания в жизни человека. Особенности питания в разных районах мира, зависимость от климата, географии, религии, традиций и других факторов. Национальная кухня русского народа.

Тема 2. Основные документы, определяющие политику Российской Федерации в области здорового питания

Содержание темы.

Основные документы, определяющие политику Российской Федерации в области здорового питания (“Стратегия национальной безопасности РФ”, “Основы государственной политики в области здорового питания граждан Российской Федерации на период до 2020 г.”, “Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 г.” и др.).

Содержание лабораторных занятий по дисциплине

- получение крахмала;
- определение хлебопекарных свойств пшеничной муки;
- определение качества прессованных дрожжей;
- определение варочных свойств макаронных изделий;
- определение пористости хлеба
- получение инвертного сиропа;
- органолептическая оценка качества растительных масел.

Содержание практических занятий по дисциплине

Занятие 3.

Структура агропромышленного комплекса и пищевой промышленности России.

Занятие 6.

Основные технологии, применяемые при производстве хлебобулочных и макаронных изделий

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

5.1. Текущий контроль успеваемости осуществляется в виде рейтинг-контролей, посредством развернутых ответов на вопросы:

- рейтинг-контроль №1:

Какова роль питания в жизни человека?

Назовите особенности питания в разных районах мира.

Назовите особенности питания в Центральной России.

Каково влияние климата на питание?

Каково влияние религии на питание?

Назовите основные документы, определяющие политику РФ в области здорового питания.

Назовите основные положения “Стратегии национальной безопасности РФ” .

Назовите основные положения “Основ государственной политики в области здорового питания граждан Российской Федерации на период до 2020 г.”.

Назовите основные положения “Комплексной программы развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 г.”.

- рейтинг-контроль №2:

Охарактеризуйте агропромышленный комплекс России и его составные части.

Какова структура и основные отрасли пищевой промышленности России?

Размещение пищевых предприятий на территории России.

Какова роль государства в управлении пищевой промышленности, создании условий для экономического роста?

Проблемы экологии и производство экологически чистых продуктов.

Какова роль биотехнологии в решении проблем пищевой промышленности?

Назовите пути повышения конкурентоспособности продукции пищевой промышленности России.

Охарактеризуйте экспортный потенциал агрокомплекса России.

Охарактеризуйте экспортный потенциал пищевой промышленности России.

Каковы направления импортозамещения в России?

Основные вехи истории Владимирского хлебокомбината.

Ассортимент продукции, техническая и кадровая политика на Владимирском комбинате.

Основные технологии, применяемые на Владимирском хлебокомбинате.

- рейтинг-контроль №3:

Перспективы развития хлебопекарной промышленности России.

Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.

Современные технологии производства хлебобулочных изделий.

Основы технологии кондитерских изделий

Основы технологии производства растительных масел

5.2. Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины (экзамен).

1. Роль питания в жизни человека.
2. Особенности питания в Центральной России.

3. Влияние климата на питание.
4. Влияние религии на питание.
5. Основные документы, определяющие политику РФ в области здорового питания.
6. Основные положения “Стратегии национальной безопасности РФ” .
7. Основные положения “Основ государственной политики в области здорового питания граждан Российской Федерации на период до 2020 г.”.
8. Основные положения “Комплексной программы развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 г.”.
9. Агропромышленный комплекс России, составные части.
10. Структура и основные отрасли пищевой промышленности России.
11. Размещение пищевых предприятий на территории России.
12. Роль государства в управлении пищевой промышленности, создании условий для экономического роста.
13. Проблемы экологии и производство экологически чистых продуктов.
14. Роль биотехнологии в решении проблем пищевой промышленности.
15. Повышение конкурентоспособности продукции пищевой промышленности России.
16. Экспортный потенциал агрокомплекса России.
17. Экспортный потенциал пищевой промышленности России.
18. Импортзамещение.
19. История Владимирского хлебокомбината.
20. Ассортимент продукции, техническая и кадровая политика на комбинате.
21. Основные технологии, применяемые на Владимирском хлебокомбинате.
22. Перспективы развития хлебопекарной промышленности России.
23. Основы технологии муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.
24. Современные технологии производства хлебобулочных изделий.
25. Основы технологии кондитерских изделий
26. Основы технологии производства растительных масел

5.3. Самостоятельная работа обучающегося.

Самостоятельная работа студентов – важнейшая составляющая образовательного процесса, определяющая в конечном итоге степень освоения студентом теоретического материала. В процессе освоения дисциплины Введение в технологию продуктов питания самостоятельная работа студента заключается в следующем:

1. Подготовка к лекциям с использованием конспектов и рекомендованной литературы.
2. Подготовка к лабораторным занятиям и оформление отчетов по лабораторным работам.
3. Подготовка к текущему контролю.
4. Изучение разделов дисциплины, которые в лекционном курсе не рассматриваются или рассматриваются недостаточно полно; при этом используется рекомендованная литература.
5. Подготовка к промежуточному контролю с использованием рекомендованной литературы, конспектов лекций, материалов практических занятий, отчетов по лабораторным работам в соответствии с перечнем вопросов для проведения промежуточного контроля.

Вопросы для самостоятельной работы студентов

Тема 1.

Особенности питания, определяемые климатическими и погодными условиями в России.

Тема 2.

Основные общемировые тенденции в области здорового питания.

Тема 3.

Структура агропромышленного комплекса Владимирской области.

Тема 4.

Основные направления политики РФ в области здорового питания.

Тема 5.

Инновационные технологии, применяемые на Владимирском хлебокомбинате.

Темы 6-7.

Инновационные технологии в хлебопекарной промышленности.

Тема 8.

Инновационные технологии в кондитерской промышленности.

Тема 9.

Инновационные технологии в масложировой промышленности.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронном каталоге ЭБС
1	2	3
Основная литература		
1.О.Я. Мезенова О.Я. Введение в профессию биотехнолога пищевой промышленности: учебное пособие для вузов по направлениям подготовки 19.03.01 Биотехнология (профиль Пищевая биотехнология), 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения).- М., Моркнига, 269 с.	2016	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=505897 (дата обращения: 25.08.2021)
2.Л.Я. Ауэрман, Технология хлебопекарного производства, СПб, Профессия, 416 с	2005	https://znanium.com/read?id=70123 (дата обращения: 25.08.2021)
Дополнительная литература		
Дж. Хамельман, Хлеб. Технология и рецептуры, СПб, Профессия, 544 с.	2017	https://znanium.com/catalog/document?pid=546599 (дата обращения: 25.08.2021)

6.2. Периодические издания

Журнал «Хлебопродукты»

6.3. Интернет-ресурсы

Сайт АО «Владимирский хлебокомбинат».


7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

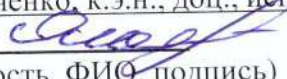
- для лекций, практических занятий и самостоятельной работы используются аудитория и учебный класс, оснащенный мультимедиа-проектором и компьютерами с доступом к ресурсам Интернет;


- для лабораторных занятий используется лаборатория площадью 30 кв.м.

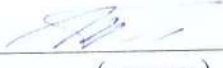
Перечень основного оборудования: весы лабораторные, дистиллятор, термостат суховоздушный, печь PIRON, плитки электрические, титратор, рефрактометр, микрометр, мешалки, анализатор влажности (Sartorius), pH-метр, бюретки, штативы, фаринограф-АТ, перемешивающее устройство LS-120, Aqua Lab (анализатор активности воды), прибор для определения числа падения (ПЧП-7), тестер белизны, амилограф-Е.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения Word, Excel, Power Point

Рабочую программу составил зав. каф. проф. С. В. Макаров 
(ФИО, подпись)

Рецензент
(представитель работодателя) О.М. Омельченко, к.э.н., доц., исполнительный директор
АО "Владимирский хлебокомбинат" 
(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Биологии экологии
Протокол № 28 от 16.05.22 года
Заведующий кафедрой профессор, д.б.н. Трифонова Т.А. 
(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии
направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Протокол № 28 от 16.05.22 года
Председатель комиссии
зав. кафедрой БиЭ, д.б.н., профессор Трифонова Т.А. 
(подпись)