

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ВМПиБ Саратовский университет

Дата подписания: 21.04.2023 23:14:29

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e59ab07601e5da2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП

*О.М. Попова*  
Попова О.М./

« 18 » 05. 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПиБ

*О.М. Попова*  
Попова О.М./

« 21 » 05. 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ РЫНКА  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки

**19.04.02 Продукты питания из  
растительного сырья**

Направленность  
(профиль)

**Технологии продуктов питания из  
растительного сырья для рынка  
специализированного питания**

Квалификация  
выпускника

**МАГИСТР**

Нормативный срок  
обучения

**2 года**

Форма обучения

**Заочная**

**Разработчик(и): доцент Буховец В.А.**

*Буховец*  
ПОДПИСЬ

**Саратов 2021**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для специального вида питания, формирование знаний и умений в области организации и ведения технологического процесса.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Методология науки о питании», «Ресурсный потенциал растительного сырья», «ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов», «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», Технологическая практика.

Дисциплина «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом», Производственная практика: НИР, Преддипломная практика.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесение с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» направлена на формирование у обучающихся компетенций представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п\п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	ОПК -2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенств	план научно-исследовательской деятельности,	формировать демонстрационный материал	современными методами анализа эффективности

		процессов производства продукции различного назначения	ованию технологических процессов производства продукции различного назначения	включая литературный поиск, сроки и последовательность экспериментальной работы, обсуждения и анализа результатов	и представляет результаты своей исследовательской деятельности на научных конференциях, во время промежуточных и итоговых аттестаций	производственного процесса и оценки производственных потерь и подходами к разработке комплексных мероприятий по их устранению
2	ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.1 Использует математические методы конструирования продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологических процессов их производства	методики патентного поиска в профессиональной области	определять перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	прикладными программами и средствами автоматизированного проектирования при решении инженерных задач
1	ПК-4	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической	ПК-4.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производстве	современные способы ведения технологического процесса	применять знания о последних достижениях техники, новинки	средствами управления технологического процесса

		деятельности.	нно-технологической деятельности		технологии производства специальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
--	--	---------------	----------------------------------	--	---	--

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 252 часов (144 и 108 ч)

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов			
	Всего	в т.ч. по годам		
		1	2	3
Контактная работа – всего, в т.ч.	14,2			
<i>аудиторная работа:</i>	14,2	10	4	
лекции				
лабораторные	14	10	4	
практические				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2	0,2		
<i>контроль</i>	8,8	8,8		
Самостоятельная работа	193	161	32	
Форма итогового контроля	Экз., зач.	Экз.	зач.	
Курсовой проект (работа)	-	-	-	

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль знаний

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>2 семестр</b>								
1.	Лабораторная работа аллергические заболевания.	1.	ЛЗ	Г	6	50	ТК	УО
2.	Лабораторная работа иододефицитное состояние.	1.	ЛЗ	Г	4	50	ТК	УО
<b>3 семестр</b>								
27.	Лабораторная работа геродиетическое питание.	5.	ЛЗ	Г	4	50	ТК	УО
30.	Выходной контроль				0,2	43	ВыхК	З, Экз.
Итого:						14,2	193	

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** ЛЗ – лабораторное занятие.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» проводится по видам учебной работы: лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия функционального назначения с пролонгированным сроком» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью лабораторных занятий является выработка навыков проведения технологических задач и их решение.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы - решение задач, так и интерактивные методы - групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться навыкам работы с нормативной документацией. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнения домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) <a href="https://e.lanbook.com/book/93006">https://e.lanbook.com/book/93006</a>	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н., Малютин Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-2
2	Бурова, Т. Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья : учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-6043433-6-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138093">https://e.lanbook.com/book/138093</a>	Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020	все разделы

### б) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Реология пищевых продуктов. Лабораторный практикум 3 экз.	Максимов, А. С., Черных, В.	СПб.:ГИОРД, 2016	1-2

		Я.		
2	Технология продуктов функционального питания 3 экз	Юдина С.Б.	М.:ДеЛипринт, 2016	1

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД. - [www.giord.ru](http://www.giord.ru)
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

#### **г) периодические издания**

Хлебопечение России.  
 Вопросы питания.  
 Пищевая промышленность.  
 Хранение и переработка сельхозсырья.

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Поисковая система Yandex режим доступа <http://www.yandex.ru>.
2. Поисковая система Google режим доступа <http://www.google.ru>.
2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
3. Elibrary.ru <http://elibrary.ru>.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>.
5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-jnline.ru>.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстраций слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.)

#### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №217, оснащенная комплектом обучающего оборудования.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся аудитория №332, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

#### **8.Оценочные материалы**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине: «Специальные технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Фонд оценочных средств представлен 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания».

## **10.Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост. В.А. Буховец// Саратов: ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2021, 81 с.
2. Буховец, В.А. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов 2 курса по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по дисциплине «Основы рационального питания», 2021.-20, с.



3. Буховец, В.А. Методические указания к практическим занятиям для студентов 2 курса по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по дисциплине «Основы рационального питания», 2021.-22, с.

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 г. (протокол №9)