

Б1.Б.15 ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной, экспериментально-исследовательской.

Цель дисциплины – сформировать у студентов систему профессиональных знаний в области технологий производства различных видов продуктов из сырья растительного происхождения, изучить свойств и качеств пищевого сырья и готовых продуктов, определяющих характер и режимы проведения технологических процессов.

Задачи дисциплины:

– изучить основные виды сырья растительного происхождения, научные основы и содержание технологий его переработки в различных отраслях пищевой промышленности; овладеть фундаментальными понятиями о закономерностях протекания химических, физико-химических, биохимических и микробиологических и др. процессов; освоить методы контроля качества основных видов готовых продуктов.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-9 способностью работать с публикациями профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Обучающийся должен знать: публикации в профессиональной периодике, принципы, определяющие характер использования тех или иных технологий при производстве продуктов питания - Б1.Б.15-3.1	Обучающийся должен уметь: обосновать требования к технологиям переработки сырья; выбирать и оптимизировать параметры технологических процессов, с целью их совершенствования и рационального использования сырьевых ресурсов; управлять биохимическими, микробиологическими, коллоидными и других процессами, протекающими при хранении и переработке сырья - Б1.Б.15-У.1	Обучающийся должен владеть: методами контроля качества основного сырья и продуктов растительного происхождения - Б1.Б.15-Н.1

ОК-5 способностью самоорганизации самообразованию	к и	Обучающийся должен знать: виды работ по рабочим профессиям Б1.Б.15-3.2	Обучающийся должен уметь: выполнять некоторые виды работ по рабочим профессиям Б1.Б.15-У.2	Обучающийся должен владеть: навыками работ по рабочим профессиям Б1.Б.15-Н.2
ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности		Обучающийся должен знать: общеправовые знания в различных сферах деятельности Б1.Б.15-3.3	Обучающийся должен уметь: выполнять общеправовые знания в различных сферах деятельности Б1.Б.15-У.3	Обучающийся должен владеть: общеправовыми знаниями в различных сферах деятельности Б1.Б.15-Н.3