МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Велинко Н.А.
"8" 09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
"8" 09 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологии продуктов питания»

ФГОС ВО

Направление подготовки *19.03.03« Продукты питания животного происхождения»*

Профиль *Технология мяса и мясных продуктов*

Курс *3*

Семестр *6*

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *бакалавр*

Красноярск, 2017

Составитель: Трясухина Н.В., к.т.н., доцент

«01» сентября 2017г.

Рецензент: Струпан Е.А., д.т.н., профессор

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Программа обсуждена на заседании кафедры ________________

протокол № _1__ «01» сентября 2017г.

Зав. кафедрой Ермолаев Л.Т., д.т.н., профессор

«08» сентября 2017г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств, протокол № _1_ «08» сентября 2017г.

Председатель методической комиссии Демина О.В.

«08» сентября 2017г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А

«08» сентября 2017г.

Содержание

АННОТАЦИЯ **4**

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ **4**

1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ 4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ 4

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ **5**

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ **5**

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **6**

4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 6
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ 9
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ 10
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения *10*

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ **11**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ **11**

6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА 11
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА 12

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙОШИБКА! ЗАК

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕ

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **13**

Изменения ..... ***Ошибка! Закладка не определена.***

Аннотация

Дисциплина «*Технология продуктов питания*» относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлеба, кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций: ОПК-2, ПК-6, ПК-20 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства полуфабрикатов и готовых продуктов; физико-химическими, биохимическими процессами, происходящими в продуктах при их технологической обработке.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в защите лабораторных работ и промежуточный контроль в форме зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 4 ч, лабораторные занятия 8 ч и 92 ч самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология продуктов питания» включена в ОПОП в вариативной части блока Б1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине «Технология продуктов питания» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профилю «Технология мяса и мясных продуктов» которые формируют следующие компетенции:

ОПК-2 – Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-6 –Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

ПК-20 – Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология продуктов питания» являются: «Введение в профиль направления», «Основы научных исследований в производстве продуктов питания», «Общая технология отрасли».

Дисциплина «Технология продуктов питания» является основополагающим для написания «Выпускной квалификационной работы».

Особенностью дисциплины является то, что она закладывает основы и закономерности в изучении технологий производства продуктов питания из мяса, молока и яиц.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью дисциплины «Технология продуктов питания» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины: сформировать практические навыки решения технологических задач в процессе производства

В результате изучения дисциплины студент должен:

- **Знать:**

  - теоретические основы технологии продуктов питания,;

  - технологические аспекты их использовании с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из сырья животного происхождения в области современной пищевой промышленности.

- **Уметь:**

  - проводить анализ сырья и готовой продукции в условиях современных тенденций развития пищевой промышленности;

  - использовать современные технические средства информационных технологий при проверке теоретических гипотез.

- **Владеть**:

  - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

  - навыками работы с научно-технической документацией.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 6
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	**3**	**108**	**108**
Контактная работа в том числе:	**0,33**	**12**	**12**
Лекции (Л)		4	4
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	**2,66**	**92**	**92**
самостоятельное изучение тем и разделов		68	25
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
Подготовка к зачету	**0,1**	**4**	**4**
Вид контроля:			**Зачет**

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1	**Модуль 1.Технология продуктов питания**	88	4	8	88	Зачет
	Подготовка к зачету	4			4	
ИТОГО		**108**	**4**	**8**	**92**	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1 Технология продуктов питания	**108**	**4**	**8**	**92**
Модульная единица 1.1 Основные составные вещества пищевых продуктов животного происхождения и их роль в питании человека.	**10**	**2**	**4**	**4**
Модульная единица 1.2. Добавки и специи в производстве колбас и копченостей	**4**	**-**	**-**	**4**
Модульная единица 1.3. Производство желатина и костного клея	**8**	**-**	**-**	**8**
Модульная единица 1.4. Производство кормовой муки и жиров	**8**	**-**	**-**	**8**
Модульная единица 1.5. Технология производства яйцепродуктов и молокопродуктов	**14**	**2**	**4**	**8**
Модульная единица 1.6. Технология производства продукции пчеловодства	**8**	**-**	**-**	**8**
Модульная единица 1.7. Дополнительное сырье в производстве продуктов питания	**10**	**-**	**-**	**10**

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1 Технология продуктов питания	**108**	**4**	**8**	**92**
животного происхождения				
Модульная единица 1.8. Технология производства мясных полуфабрикатов	**10**	**-**	**-**	**10**
Модульная единица 1.9. Технология производства кисломолочной продукции	**32**	**-**	**-**	**32**
ИТОГО	**108**	**4**	**8**	**92**

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид[1] контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	**Модуль 1.Технология продуктов питания**			**4**
	Модульная единица 1.1. Основные составные вещества пищевых продуктов животного происхождения и их роль в питании человека.	**Лекция №1.** Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане. Основные составные вещества пищевых продуктов и роль в питании человека.	Зачет	2
	Модульная единица 1.2. Добавки и специи в производстве колбас и копченостей	**Лекция №2.** Классификация добавок и специй. Технология получения добавок и их технологическая характеристика. Показатели качества.	Зачет	-
	Модульная единица 1.3. Производство желатина и костного клея	**Лекция №3.** Классификация. Технология получения желатина и клея. Показатели качества.	Зачет	-
	Модульная	**Лекция №4.** Жиры как сырье	Зачет	-

[1] **Вид мероприятия:** тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид[1] контрольного мероприятия	Кол-во часов
	единица 1.4. Производство кормовой муки и жиров	пищевых производств. Классификация. Технология производства кормовой муки и пищевых жиров. Показатели качества.		
	Модульная единица 1.5. Технология производства яйцепродуктов и молокопродуктов	**Лекция №5.** Молоко, его химический состав, пищевая ценность. Схемы получения сгущенного и сухого молока. Требования к качеству. Сливочное масло, классификация, схемы получения, их сравнительная характеристика. Яйца и яйцепродукты.	Зачет	2
	Модульная единица 1.6. Технология производства продукции пчеловодства	**Лекция №6.** Классификация продукции пчеловодства. Химический состав сырья. Производство. Показатели качества.	Зачет	-
	Модульная единица 1.7. Дополнительное сырье в производстве продуктов питания животного происхождения	**Лекция №7.** Дополнительное сырье, используемое в пищевой промышленности:- соль поваренная пищевая, виды, сорта, показатели качества; - вода питьевая, санитарно-гигиенические требования к воде. Жесткость, способы умягчения воды.	Зачет	-
	Модульная единица 1.8. Технология производства мясных полуфабрикатов	**Лекция №8.** Классификация. Характеристика мясного сырья. Технология производства мясных полуфабрикатов, деликатесов. Показатели качества готовой продукции.	Зачет	-
	Модульная единица 1.9. Технология производства кисломолочной продукции	**Лекция №9.** Ассортимент. Характеристика сырья. Технология производства кисломолочной продукции. Показатели качества готовой продукции.	Зачет	-

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид[2] контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	**Модуль 1.Технология продуктов питания**		**Защита**	**8**
	Модульная единица 1.1.Основные составные вещества пищевых продуктов животного происхождения и их роль в питании человека.	**Лабораторная работа № 1. .** Анализ пшеничной муки. Определение органолептических показателей; кислотности, силы муки и влажности	Защита	4
	Модульная единица 1.2. Добавки и специи в производстве колбас и копченостей	**Лабораторная работа №2.** Оценка качества колбас с использованием разных методик дегустационной оценки	Защита	-
	Модульная единица 1.3. Производство костного клея и желатина	**Лабораторная работа №3.** Определение показателей качества желатина; влажности; прозрачности, условной вязкости, температуры плавления студня	Защита	-
	Модульная единица 1.4. Жиры как сырье пищевых производств.	**Лабораторная работа № 4** Анализ пищевых жиров. Определение органолептических показателей; кислотности, массовой доли влаги, поваренной соли	Защита	-
	Модульная единица 1.5. Продукты животного происхождения: молоко, яйца	**Лабораторная работа№5**Анализ молока. Определение органолептических и физико-химических показателей	Защита	4
	Модульная единица 1.6. Технология производства продукции пчеловодства	**Лабораторная работа №6** Определение физико-химических показателей мёда	Защита	-
	Модульная единица 1.7. Дополнительное сырье, используемое в пищевой промышленности: соль, вода, пищевые	**Лабораторная работа № 7** Анализ питьевой воды. Определение органолептических, токсикологических и микробиологических показателей	Защита	-

[2] **Вид мероприятия**: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид[2] контрольного мероприятия	Кол-во часов
	кислоты, пено- и студнеобразователи			
	Модульная единица 1.8. Технология производства мясных полуфабрикатов	**Лабораторная работа №8** Технология производства мясных полуфабрикатов	Защита	-
	Модульная единица 1.9. Технология производства кисломолочной продукции	**Лабораторная работа № 9** Технология производства кисломолочной продукции	Защита	-

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1. Технология продуктов питания			**92**
Модульная единица 1.1. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека. Технология консервирования плодов и овощей.			**4**
1		Сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности	2
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2
Модульная единица 1.2. Добавки и специи в производстве колбас и копченостей			**4**
1		Использование натриевой соли.	0,5
2		Получение и хранение модифицированных крахмалов	0,5
3		Способы посола. Посолочные составы. Маринады.	0,5
4		Технология приготовления фарша	0,5
5		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2
Модульная единица 1.3. Производство костного клея и желатина			**8**
1		Особенности получения желатина заводах	6
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2
Модульная единица 1.4. Жиры как сырье пищевых производств.			**8**
1		Функции и свойства пищевых жиров	6
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2
Модульная единица 1.5. Продукты животного происхождения: молоко, яйца.			**8**
1		Пороки сливочного масла. Аппаратурно-технологическая схема получения сливочного масла	6
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модульная единица 1.6. Технология производства продукции пчеловодства			**8**
1		Кормовая база пчеловодства	6
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2
Модульная единица 1.7. Дополнительное сырье, используемое в пищевой промышленности: соль, вода, пищевые кислоты, пено- и студнеобразователи			**10**
1		Студнеобразователи, их характеристика, получение, показатели качества;	8
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	2
Модульная единица 1.8. Технология производства мяса			**10**
1		Убой животных. Технология переработки субпродуктов.	7
2		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	3
Модульная единица 1.9. Технология производства кисломолочной продукции			**32**
1		Показатели качества йогуртов	8
2		Технология производства сливок	8
3		Показатели качества твердых сыров	9
4		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	3
	Подготовка к зачету		**4**
	ВСЕГО		**92**

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	**Лекции**	**ЛПЗ**	**СРС**	**Другие виды**	**Вид контроля**
Модуль 1. ОПК-2, ПК-6,20	18	36	54	-	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Богданов В. Д., Дацун В. М., Ефимова М. В. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания. - КамчатГТУ, 2007 – 213 с.
   Нечаев А.П. и др. Введение в технологии продуктов питания. Екатеринбург: УрГЭУ, 2008. – 767 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. – М.: ДеЛи, 2007. – 448 с.
2. Касторных, М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для студентов высших учебных заведений - 4-е изд. - М. : Дашков и К°, 2011. - 327 с.

Корнена Е.П. Технология отрасли (Производство растительных масел)

СПб.: Гиорд, 2009 – 352 с.

3. Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В. и др. Технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2008. – 456 с.
4. Личко Н. М. Технология переработки растениеводческой продукции. - М. : КолосС, 2008. - 582
5. Мелькина Г. М. Введение в технологии продуктов питания: лабораторный практикум. - М.: КолосС, 2007. – 248 с.
6. Неменущая Л. А. и др. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции // М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. НИИ информ. и техн.-экон. исслед. по инж.-техн. обеспечению агропромышленного комплекса. - М. : Росинформагротех, 2009. - 170 с
7. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств. – М.: Колос, 2007. – 766 с.
8. Хохлова А.И. Качество зерна и его изменения при хранении и переработке: учебное пособие. - Красноярск: КрасГАУ, 2011. - 117 с
9. Рыбаков Ю.С., Маточкин С.В., Пищиков Г.Б. Технология пищевых производств. Часть 2. Технология производства продуктов питания из Растительного сырья. Екатеринбург: УрГЭУ, 2009. – 122 с.
10. Украинец А.И. и др. Технология пищевых продуктов: Учебник. - К.: Изд. дом «Аскания», 2008. – 736 с.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

Направление подготовки *19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»*

Дисциплина «*Технологии продуктов питания*»

Количество студентов 20

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Технология функциональных продуктов для геродиетического питания	Харенко Е.Н., Яричевская Н.Н., ЮдинаС.Б.	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/113907
	Технология продуктов функционального питания	ЮдинаС.Б.	КрасГАУ	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/103149
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Организация питания детей и подростков	Куткина М.Н., Линич Е.П.	Санкт-Петербург : Лань	2018		+			10	https://e.lanbook.com/book/109632
	Технология продуктов детского и функционального питания	Гусейнова Б.М., Салманов М.М.	Махачкала :ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова	2015		+			10	https://e.lanbook.com/book/113091

Зав. библиотекой _____ Председатель МК института _____ Зав. кафедрой _____

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «*Технология продуктов питания* » со студентами в течение семестра проводится текущая и промежуточная аттестация.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам на усмотрение предлагается два вопроса из заранее выданного списка.
Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «*Технология продуктов питания*» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-09).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «*Технология продуктов питания*» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-04).

В данной лаборатории имеются следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Расстоечный шкаф xl041 Lievox; Печь конвекционная XF035-TGAriannaManual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CASSW-1/5; Электроплита «Мечта»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Устройство для определения объема хлеба; Хлебопекарня Akosi; Прибор Журавлева; Мельница ЛМЦ-1М.

9. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины

Дисциплину «Технология продуктов питания» рекомендуется разбить на 9 модульных единиц. Для успешного освоения каждой модульной единицы студент должен внимательно прослушать и законспектировать лекцию по прослушанной теме, подготовиться к лабораторным занятиям. Выполнить лабораторную работу в лаборатории и защитить её. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в рейтинге студента.

Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы и работы.

Для конспектирования лекций рекомендуется завести отдельную тетрадь. Конспект каждой темы следует начинать с названия темы лекции и указания даты её проведения. Все заголовки разделов в конспекте лекций следует четко выделять. Во время лекции нужно внимательно следить за ходом мысли лектора и конспектировать важнейшие моменты.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы IT (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам)
2. Материалы лекций представляются в интерактивной электронной и устной форме.

3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.

4. Применяется рейтинга-модульная система аттестации студентов.

5. Промежуточный контроль успеваемости проводится в форме устного зачета.

Таблица 9

Образовательные технологии

Название раздела дисциплины или отдельных тем	**Вид занятия**	**Используемые образовательные технологии**	**Часы**
МОДУЛЬ1. Технология продуктов питания	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	4/2
	ЛЗ	Активные методы обучения: лабораторные занятия.	8/4
Всего:			12
из них в интерактивной форме			*6*

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технология продуктов питания»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВОпо направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденная приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 марта 2015г. № 199.

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модуль и модульные единицы, что позволяет яснее представитьлогические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модульных единиц, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет», Торгово-экономический институт.

Д.т.н., проф. кафедры «Технология и организация общественного питания» Струпан Е.А.

ОБЩИЙ ОТДЕЛ