

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Производство продукции из растительного сырья

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации  
общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного сервиса

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины Производство продукции из растительного сырья

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

К.б.н., доцент, Неверов В.Ю.



## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества продукции из растительного сырья и овладение практическими навыками решения широкого круга профессиональных задач.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании растительного сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции из растительного сырья с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Производство продукции из растительного сырья» относится к дисциплинам, части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание источников новых видов экологически чистого сырья, имеющих высокие технологические характеристики и обладающие профилактическими свойствами;
- знание принципов рационального питания и основ физиологии питания;
- умение проводить научные исследования или выполнять технические разработки;
- владение навыками разработки инновационных технологий новых видов продуктов питания из растительного сырья.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин - Технология продуктов общественного питания, Основы технологии производства продуктов питания, Технология мучного и кондитерского производства и служит для усвоения дисциплин – Технология и организация лечебно-профилактического питания, Кухня народов мира.

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС - 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	З 1 основы методов анализа полученных данных при производстве продуктов питания
		У 1 выбирать производственную информацию для решения конкретных задач

		В 1 способами обработки полученной информации и использовать ее при производстве продуктов питания
	ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	3 2 методы контроля качества растительного сырья, параметры технологических процессов при производстве продуктов питания
		У 2 применять методы определения качественных характеристик растительного сырья, использовать технологические приемы при выпуске продуктов питания
		В 2 методами контроля качества растительного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов питания
		ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		3 3 методы определения продукции, получаемой из растительного сырья, на всех этапах жизненного цикла
		У 3 применять методы определения качества продукции из растительного сырья
		В 3 основными методами определения растительной продукции на всех этапах жизненного цикл

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции и	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/7	14	-	56	47	27	экзамен

#### 5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

**очная форма обучения (ОФО)**

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства <sup>1</sup>
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Лаб.	Пр.				
_____									

1	1	Питание различных групп населения	2	6	не предусмотрены	6	14	ПКС-4.1. ПКС-4.3.	устный опрос
2	2	Технология получения продуктов питания из растительного сырья	6	22		18	46	ПКС-4.1. ПКС-4.2. ПКС-4.3.	устный опрос
3	3	Организационные основы производства продуктов питания из растительного сырья для отдельных категорий населения	4	20		14	38	ПКС-4.1. ПКС-4.2. ПКС-4.3.	устный опрос
4	4	Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии внешних факторов	2	8		9	19	ПКС-4.2. ПКС-4.3.	устный опрос
5		Контроль	-	-		-	27	ПКС-4.1. ПКС-4.2. ПКС-4.3.	
<b>Итого:</b>			<b>14</b>	<b>56</b>		<b>47</b>	<b>144</b>		

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. *«Питание различных групп населения»*. Оценка состояния питания различных групп населения. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Питание отдельных групп населения: питание детей, питание беременных и кормящих, питание лиц престарелого и старческого возраста.

Раздел 2. *«Технология получения продуктов питания из растительного сырья»*. Требования к технологии приготовления продуктов из растительного сырья. Технология производства продуктов питания из растительного сырья.

Раздел 3. *«Организационные основы производства продуктов питания из растительного сырья для отдельных категорий населения»*. Растительное сырье, его свойства. Применение растительного сырья при получении продуктов функционального назначения. Применение растительного сырья при получении продуктов питания для спортсменов. Применение растительного сырья при получении продуктов для детского питания. Применение растительного сырья при получении продуктов питания для людей пожилого возраста.

Раздел 4. *«Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии внешних факторов»*. Использование растительного сырья при загрязнении среды радиоактивными веществами. Использование растительного сырья в экологически неблагополучных районах. Загрязнение пищевых продуктов агрохимикатами. Использование растительного сырья в профилактике и лечении профессиональных заболеваний.

### 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

#### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	2	-	-	1. Оценка состояния питания различных групп населения.
2	2	6	-	-	1. Требования к технологии приготовления продуктов из растительного сырья. 2. Оборудование, используемое для производства

					продуктов из растительного сырья. 3. Рецептура и технологии приготовления продуктов из нетрадиционного растительного сырья.
3	3	4	-	-	1. Нормативные документы, регламентирующие организационные основы производства продуктов питания из растительного сырья. 2. Применение растительного сырья при получении продуктов функционального назначения.
4	4	2	-	-	1. Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии внешних факторов.
Итого:		14	-	-	

**Практические занятия** - учебным планом не предусмотрены

**Лабораторные работы**

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лабораторной работы
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	2	-	-	
2		4	-	-	Определение состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья для различных групп населения
3	2	4	-	-	Ассортимент и особенности технологии приготовления супов из растительного сырья. Приготовление супов.
4		4	-	-	Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.
		4			Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок из растительного сырья. Приготовление блюд.
5		6	-	-	Ассортимент и особенности технологии приготовления сладких блюд и напитков из растительного сырья. Приготовление блюд.
6		4	-	-	Ассортимент и особенности технологии кондитерских блюд из растительного сырья. Приготовление блюд.
7		3	4	-	-
8	8		-	-	Применение растительного сырья при получении продуктов функционального назначения.
9	4		-	-	Применение растительного сырья при получении продуктов для детского питания.
10	4		-	-	Применение растительного сырья при получении продуктов питания для людей пожилого возраста.
11	4	2	-	-	Определение загрязнения пищевых продуктов радиоактивными веществами.
12		4	-	-	Определение загрязнения пищевых продуктов агрохимикатами.
13		2	-	-	Составление рационов питания для профилактики и лечения профессиональных заболеваний
Итого:		56	-	-	

## Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	1-4	20	-	-	Подготовка к лабораторным занятиям	подготовка и оформление лабораторных работ
2	1-4	11	-	-	Подготовка к текущим и рубежным тестированным контролям	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций подготовка к аттестациям
3	1-4	14	-	-	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-4	2	-	-	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к экзамену
Итого:		47	-	-		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

### 6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

### 7. Контрольные работы

Контрольные работы – не предусмотрены

### 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Работа на лекциях	0-15
2	Выполнение и защита лабораторных работ	0-15
3	Тест 1 аттестации	0-20
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>50</b>
4	Работа на лекциях	0-15
5	Выполнение и защита лабораторных работ	0-15
6	Тест 2 аттестации	0-20

<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>	<b>50</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>100</b>

### 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»  
<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)

6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

### 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Таблица 10.1.

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебно-наглядных пособий	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Комплект учебной мебели	1	Для ведения занятий

### 11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по организации самостоятельной работы планируются в 2022 году.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Производство продукции из растительного сырья

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного сервиса

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС - 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	З 1 основы методов анализа полученных данных при производстве продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 1 выбирать производственную информацию для решения конкретных задач	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 1 способами обработки полученной информации и использовать ее при производстве продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-4.2 Способен организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль	З 2 методы контроля качества растительного сырья, параметры технологических процессов при производстве продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 2 применять методы определения качественных характеристик растительного	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения,	В достаточной мере демонстрирует	Демонстрирует указанные умения со знанием

	полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	сырья, использовать технологические приемы при выпуске продуктов питания		допуская незначительные ошибки	указанные умения	дополнительного материала
		В 2 методами контроля качества растительного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	3 3 методы определения продукции, получаемой из растительного сырья, на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 3 применять методы определения качества продукции из растительного сырья	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 3 основными методами определения растительной продукции на всех этапах жизненного цикл	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Производство продукции из растительного сырья

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного сервиса

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС
1	Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, - 255 с.	10	30	100	
2	Введение в технологии продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров "Продукты питания из растительного сырья" и "Технология продукции и организации общественного питания" / И. С. Витол [и др.] ; ред. А. П. Нечаев ; ТюмГНГУ. - Москва : ДеЛи плюс. - 711 с	15	30	100	
3	Дроздова, Т. М. Физиология питания [Электронный ресурс] : Учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 351 с. - <a href="http://www.iprbookshop.ru/4145.html">http://www.iprbookshop.ru/4145.html</a>	-	30	100	ЭБС "IPR BOOKS"

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.

М.П.



**Дополнения и изменения  
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

---

на 20\_ - 20\_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения внес:

\_\_\_\_\_   
*(должность, ученое звание, степень)*  
*Фамилия)*

\_\_\_\_\_   
*(подпись)*

\_\_\_\_\_   
*(И.О.*

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры \_\_\_\_\_.

*(наименование кафедры)*

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия.

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий выпускающей кафедрой/

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.