

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:38
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Производство продукции из растительного сырья
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): технология
и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

В.Ю. Неверов; канд.биол.наук, доцент кафедры
«Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование компетенций, направленных на приобретение 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:

- 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 относится к элективным 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; принципов рационального питания и основ физиологии питания; методов контроля качества растительного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, параметры технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья:

умение – проводить научные исследования или выполнять технические разработки в области производства продуктов из растительного сырья; применять методы определения качественных характеристик сырья, использовать технологические приемы и процессы при выпуске продуктов питания;

владение – навыками технологий производства продуктов питания, расчета продукции и расхода сырья и полуфабрикатов, расчета параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

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

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и	Знать: 31 методы сбора информации и анализа полученных данных при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПКС – 4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Уметь: У1 выбирать методы анализа и производственную информацию для решения конкретных задач при производстве продуктов питания из растительного сырья на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 способами обработки полученной информации и использовать ее при производстве продуктов питания из растительного сырья
	ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: 32 методы контроля качества растительного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, параметры технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: У2 применять методы определения качественных характеристик растительного сырья, использовать технологические приемы и процессы при выпуске продуктов питания
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Владеть: В2 методами контроля качества растительного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов питания
		Знать: 33 методы определения видов и качественных характеристик продукции, получаемой из растительного сырья, на всех этапах жизненного цикла
	Уметь: У3 применять методы определения и назначения качества продукции из растительного сырья на всех этапах жизненного цикла	
	Владеть: В3 основными методами определения наименований и качественных характеристик растительной продукции на всех этапах жизненного цикла	

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	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
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Питание различных групп населения	2	-	6	6	14	ПКС-4.1. ПКС-4.3.	устный опрос устный опрос

2	2	Технология получения Продуктов питания из растительного сырья	6	-	22	18	46	ПКС-4.1.	устный опрос
								ПКС-4.2.	устный опрос
								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.	устный опрос
								ПКС-4.2.	устный опрос
								ПКС-4.3.	устный опрос
4	4	Использование растительного сырья при неблагоприятном воздействии внешних факторов	2	-	8	9	19	ПКС-4.2.	устный опрос
								ПКС-4.3.	устный опрос
6		Экзамен	-	-	-	-	27	ПКС-4.1.	устный опрос
								ПКС-4.2.	устный опрос
								ПКС-4.3.	устный опрос
Итого:			14		56	47	144		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (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 неблагоприятных 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	
1	1	2	Оценка состояния питания различных групп населения.
2	2	2	Требования к технологии приготовления продуктов из растительного сырья.
		2	Оборудование, используемое для производства продуктов из растительного сырья.
		2	Рецептура и технологии приготовления продуктов из нетрадиционного растительного сырья.
3	3	2	Нормативные документы, регламентирующие организационные основы производства продуктов питания из растительного сырья.
		2	Применение растительного сырья при получении продуктов функционального назначения.

4	4	2	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 лабораторного занятия
		ОФО	
1	1	2	Вводная лекция
2		4	Определение состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья для различных групп населения
	2	4	Ассортимент и особенности технологии приготовления супов из растительного сырья. Приготовление супов.
		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.
		6	Ассортимент и особенности технологии приготовления сладких блюд и напитков из растительного сырья. Приготовление блюд.
		4	Ассортимент и особенности технологии кондитерских блюд из растительного сырья. Приготовление блюд.
	3	4	Применение растительного сырья при получении продуктов питания для спортсменов.
		8	Применение растительного сырья при получении продуктов функционального назначения.
		4	Применение растительного сырья при получении продуктов для детского питания.
		4	Применение растительного сырья при получении продуктов питания для людей пожилого возраста.
	4	2	Определение загрязнения пищевых продуктов радиоактивными веществами.
		4	Определение загрязнения пищевых продуктов агрохимикатами.
		2	Составление рационов питания для профилактики и лечения профессиональных заболеваний
Итого:		56	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-4	20	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление лабораторных работ
2	1-4	13	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-4	14	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-4	27	Подготовка к экзамену	
Итого:		74		

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

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом 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 обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Работа на лекциях	15
2	Выполнение и защита лабораторных работ	15
3	Тест 1 аттестации	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-50
4	Работа на лекциях	15
5	Выполнение и защита лабораторных работ	15
6	Тест 2 аттестации	20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-50
ВСЕГО:		100

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

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»

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

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Производство продукции из растительного сырья	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus</p>	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		<p>Лабораторные работы: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕHC 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1BM - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	625027, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д. 38, ауд. 223

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Преподаватель дает материалы необходимые для освоения практического занятия.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Производство продукции из растительного сырья

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС - 4	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З1 методы сбора информации и анализа полученных данных при производстве продуктов питания из растительного сырья	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
		Уметь: У1 выбирать методы анализа и производственную информацию для решения конкретных задач при производстве продуктов питания из растительного сырья на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 способами обработки полученной информации и использовать ее при производстве продуктов питания из растительного сырья	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 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З2 методы контроля качества растительного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, параметры технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	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
		Уметь: У2 применять методы определения качественных характеристик растительного	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения,	В достаточной мере демонстрирует	Демонстрирует указанные умения со знанием

	сырья, использовать технологические приемы и процессы при выпуске продуктов питания		допуская незначительные ошибки	указанные умения	дополнительного материала
	Владеть: 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	Знать: З3 методы определения видов и качественных характеристик 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
	Уметь: У3 применять методы определения и назначения качества продукции из растительного сырья на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В3 основными методами определения наименований и качественных характеристик растительной продукции на всех этапах жизненного цикла	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

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания : [Электронный ресурс] / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4477 .	ЭР	30	100	+
2	Дроздова, Т. М. Физиология питания [Электронный ресурс] : Учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 351 с. - http://www.iprbookshop.ru/4145.html	ЭР	30	100	+

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