МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).21

Основы технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 70
самостоятельная работа 47
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2 (1.2)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	46	46	46	46
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	70,3	70,3	70,3	70,3
Сам. работа	47	47	47	47
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

д.с.-х.н., проф. Елисеева Л.И. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 09 2021 г. № 5/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____ /Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 09 2021 г. № 5/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____ /Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15.06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 12.05 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18.06.24 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20.06.24 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью освоения дисциплины является: изучить основы технологии пищевых производств.

Задачи изучения дисциплины:

изучить способы, приемы, технологии получения пищевых продуктов: молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, хлебобулочные изделия, алькогольные и неалькогольные напитки и т.д.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:
ИД-1.ОПК-4: Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продукции питания
Знать:
сущность технологических процессов производства продукции питания
Уметь:
осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Владеть:
технологическими процессами производства продукции питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	сущность технологических процессов производства продукции питания
2.2	**Уметь:**
2.2.1	осуществлять технологические процессы производства продукции питания
2.3	**Владеть:**
2.3.1	технологическими процессами производства продукции питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Основы научных исследований
3.1.2	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.1.3	Физико-химические методы анализа
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Пищевая микробиология
3.2.2	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.2.3	Товароведение продовольственных товаров

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2 (1.2)**		Итого	
Недель	23 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	46	46	46	46
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	68	68	68	68
Контактная работа	70,3	70,3	70,3	70,3
Сам. работа	47	47	47	47
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в**
	Раздел 1. Виды технологий					
1.1	Общие сведения о питании. Основные технологии пищевых производств /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.2	Основные классы технологий /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.3	Основные классы технологий /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.4	Функции составных компонентов пищи в организме человека /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.5	Функции составных компонентов пищи в организме человека /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.6	Функции составных компонентов пищи в организме человека /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.7	Требования предъявляемые к пищевым технологиям /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.8	Требования предъявляемые к пищевым технологиям /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.9	Требования предъявляемые к пищевым технологиям /Ср/	2	3	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	
1.10	Технология молока и молочных продуктов /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК-4	Л1,Л2	

1.11	Технология молока и молочных продуктов /Пр/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.12	Технология молока и молочных продуктов /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.13	Технология мяса и мясных продуктов /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.14	Технология мяса и мясных продуктов /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.15	Технология мяса и мясных продуктов /Ср/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.16	Технология хлебобулочных изделий /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.17	Технология хлебобулочных изделий /Пр/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.18	Технология хлебобулочных изделий /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.19	Технология кондитерских изделий /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.20	Технология кондитерских изделий /Пр/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.21	Технология кондитерских изделий /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.22	Технология рыбы /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.23	Технология рыбы /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.24	Технология рыбы /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.25	Технология производства плодоовощных консервов /Лек/	2	2	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.26	Технология производства плодоовощных консервов /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.27	Технология производства плодоовощных консервов /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.28	Технология производства растительных масел и жиров /Лек/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.29	Технология производства растительных масел и жиров /Пр/	2	4	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.30	Технология производства растительных масел и жиров /Ср/	2	6	ИД-1.ОПК -4	Л1,Л2	
1.31	/КЭ/	2	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л.1.1.	Семенова Е.Г.	Основы технологии пищевых производств	Москва: Лань, 2022 г.- 92 с. ISBN: 978-5-507-44141-9
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л.2.1.	Жукова О. В., Першина Е. И	Основы технологии пищевых производств	Кемеро: КемГУ:2018 г.- 87 с. ISBN 978-58353-2421-7

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э 1.	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: http://nlib.agatu.ru/
Э 2.	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: http://moodle.agatu.ru /
Э 3.	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС
Э 4.	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
Э 5.	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 6	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 7	Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 8	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»
Э 9.	ЭБС «Инфра»

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 1.311 Лаборатория молока и молочных продуктов, лаборатория безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Кабинет № 7 – 73,3 м2
Оборудование: Термостат ТС-80 -1 шт.; Рефрактометр -1 шт.; Электропечь «Лысьва» - 1 шт.; Анализатор «Клевер-1М» -1 шт.; Весы лабораторные Acom JW-1-200 -1 шт.; Весы СМП-84 - 1 шт.; Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.; Сепаратор - 1 шт.; Печь ПСЛ1-180 - 1 шт.; Перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02 - 1 шт.;
Учебная мебель: Шкаф для реактивов - 1 шт.; Шкаф для хранения кислот и щелочей - 1 шт.; Шкаф д/документов - 1 шт.; Стол для весов ЛАБ-1200 - 1 шт.; Вытяжной шкаф - 1 шт.; Табурет СМ-29 - 1 шт.; Навесной сушильный стенд д/посуды - 1 шт.; Стол д/титрования - 1 шт.; Стол островной - 1 шт.; Стол пристенный - 1 шт.; Стол-мойка - 1 шт.; Стол д/микроскопирования - 1 шт.; Стол передвижной - 1 шт.; Доска 3-хэлементная д/написания мелом и фломастером - 1 шт.; Тумба подкатная из меламина с 3 ящиками - 1 шт.; Стол 3-х местный - 1 шт.; Стол лабораторный - 1 шт.; Стол физ. электрифицированный - 1 шт.; рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.
«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине
10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.