МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б1.О.03.08 «Пищевые технологии»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Продукты питания из растительного сырья
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2024
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен
Лекции	32.00 ч.
Лабораторные занятия	32.00 ч.
Самостоятельная работа	44.00 ч.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **обязательная часть**

Дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций:

- ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
- ПК-2 Способность обеспечивать качество и безопасность производства продукции из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина «Пищевые технологии» является обязательной частью дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» Дисциплина реализуется Высшей биотехнологической школой.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-4 способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции); (ПК-2 способность обеспечивать качество и безопасность производства продукции из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением научных принципов хранения и консервирования сырья и пищевых продуктов; характеристики основных принципов консервирования (биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз) и современных методов хранения, применяемых в различных отраслях пищевой промышленности; ознакомление с технологией производства сахара, крахмала, патоки, подсолнечного масла, маргарина, кондитерских изделий, пива, алкогольных напитков (коньяка, вина); изучение химических, биохимические, микробиологические и коллоидные процессов пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по лабораторным работам и промежуточный контроль в форме и экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 32 часа, лабораторные занятия (32 часа) и самостоятельная работа студента (44 часа).