

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Производство продукции из растительного сырья**  
**основной профессиональной образовательной программы по направлению**  
**подготовки 19.03.01 Биотехнология**  
**направленность (профиль): Биотехнология в индустрии 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 факультативным дисциплинам учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** основных понятий, терминов и их определения в области нутрициологии питания; основные современные теории питания; особенности различных типов питания;

**умение** составлять и анализировать пищевые рационы для различных групп населения.

**владение** методами изучения и критериями оценки адекватности питания по показателям статуса питания.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины: Пищевая инженерия и служит основой для дисциплины: Методы исследования качества и физиологической ценности в пищевой биотехнологии.

**3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС – 4 Способен осуществлять контроль биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой	ПКС-4.1Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров, процессов на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами	Знать: 31 методы сбора информации и анализа полученных данных при производстве продуктов питания из растительного сырья 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

промышленности в соответствии с действующими нормативными документами	Владеть: В1 способами обработки полученной информации и использовать ее при производстве продуктов питания из растительного сырья
---	---

**4. Общая трудоёмкость дисциплины**

Составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации**

очная форма обучения: зачет - 7 семестр.