

Б1.В.ОД.14 Технология кондитерского производства

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии кондитерского производства.

Задачами дисциплины является изучение:

- характеристики сырья используемого в кондитерском производстве;
- подготовки сырья и полуфабрикатов к производству;
- технологий производства мучных и сахаристых кондитерских изделий.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо - и энергосбережение технологических процессов Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий Владеть: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-1	Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо - и энергосбережение технологических процессов Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания Владеть: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-3	Способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при	Знать: теоретические основы и прикладное значение инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, тепло- и хла-

	производстве продуктов питания из растительного сырья	дотехники, электротехники и электроники в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья Уметь: использовать знания и понятия процессов и аппаратов пищевых производств в профессиональной деятельности Владеть: прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-10	Способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий Владеть: навыками по проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-12	Способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: правила промышленной безопасности пищевых производств Уметь: планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеть: методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология кондитерского производства» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Характеристика сырья используемого в кондитерском производстве
- Раздел 2. Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству
- Раздел 3. Технология мучных кондитерских изделий
- Раздел 4. Производство мармелада

- Раздел 5. Производство пастилы
- Раздел 6. Производство конфет и ириса
- Раздел 7. Производство карамели
- Раздел 8. Приготовление начинок
- Раздел 9. Производство шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов
- Раздел 10. Производство драже
- Раздел 11. Технология производства халвы
- Раздел 12. Техника безопасности на участках производства кондитерских изделий

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:

1. Контактная работа - 121 час, в том числе: лекции- 32 часа, лабораторных занятий – 64 часа;

2. Самостоятельная работа - 59 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 32 часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.В. ДВ Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – баскетбол

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками в спортивно игровой деятельности обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются изучение:

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями.

- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.

- способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма.

- создание основы для творческого и методически обоснованного применения методик проведения учебно-тренировочных занятий в избранном виде спорта и программ спортивно массовых мероприятий в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планиро-

		<p>вания</p> <p>Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье</p> <p>Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;</p>
ОК-7	Способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	<p>Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p>Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни.</p> <p>Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – баскетбол входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Методика обучения избранного вида спорта - баскетбол и систем физических упражнений

Раздел 2. Общая физическая и специальная подготовка в баскетболе

Раздел 3. Техническая подготовка в баскетболе

Раздел 4. Тактическая подготовка в баскетболе

Раздел 5. Специальная и волевая психическая подготовка

Раздел 6. Спортивная подготовка в баскетболе

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5. Общая трудоемкость –328 часов, из них:

1. Контактная работа - 328 часов

2. Самостоятельная работа- 0 часов

Аттестация – зачет