

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 02.09.2025 10:40:54
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
 Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

ФТД.02

Производство пищевых концентратов, соли и пищевкусовых приностей

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 6

самостоятельная работа 62

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2
Практические	4	4	4	4
Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	6	6	6	6
Сам. работа	62	62	62	62
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Терентьева Майя Генриховна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Производство пищевых концентратов, соли и пищевкусовых пряностей" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование теоретических знаний и практических навыков по производству пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах производства и переработки, оптимизации условий транспортирования, хранения и ее реализации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	
ПК-1.1 Знает современные технологии производства плодоовощной продукции	
ПК-1.2 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- цель, задачи технологии производства пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей ;
3.1.2	- теоретические основы и способы осуществления технологических процессов применяемых в технологии производства пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей;
3.1.3	- устройство соответствующих аппаратов;
3.1.4	- расчетные методы управления технологическими процессами, оптимизации их режимов;
3.1.5	- технохимический контроль сырья и готовой продукции
3.2	Уметь:
3.2.1	- организовать хранение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей;
3.2.2	- внедрять новые технологические процессы;
3.2.3	- рассчитывать потребности в сырье и материалах;
3.2.4	- проводить органолептические исследования сырья;
3.2.5	- проводить физико-химические исследования сырья
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- формулирования постановки задач, их решения, обобщения аналитических исследований и конкретизации выводов;
3.3.2	- получения продукции из различного растительного сырья;
3.3.3	- производства пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей;
3.3.4	- оценки качества продукции, полученной на основе производства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Производство пищевых концентратов							
Общие сведения о пищевых концентратах. Классификация /Лек/	4	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Сырье применяемое в производстве пищевых кон-центратов /Ср/	4	16	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Оценка качества, упаковка, транспортировка и хранение пищевых концентратов /Ср/	4	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Раздел 2. Производство соли							
Биологическая роль пищевой соли и ее свойства /Ср/	4	16	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технологический процесс производства поваренной соли /Пр/	4	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Раздел 3. Производство пищевкусовых пряностей							

Оценка качества, упаковка, транспортировка и хранение пряностей /Пр/	4	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Производство пищевкусовых пряностей /Ср/	4	20	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
контроль /Зачёт/	4	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Общие сведения о пищевых концентратах.
2. Сырье, применяемое в производстве пищевых концентратов.
3. Вещества, улучшающие вкусовые достоинства концентратов.
4. Пищевые концентраты обеденных блюд.
5. Классификация пищевых концентратов обеденных блюд.
6. Пищевые концентраты первых обеденных блюд.
7. Пищевые концентраты вторых обеденных блюд.
8. Пищевые концентраты сладких блюд (десертов).
9. Пищевые концентраты — кулинарные соусы.
10. Сухие продукты детского и диетического питания.
11. Овсяные диетические продукты.
12. Пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий.
13. Оценка качества, упаковка и хранение.
14. Классификация по происхождению и способу получения поваренной соли.
15. Способы получения каменной соли.
16. Способы получения выварочной соли.
17. Способы получения самосадочной соли.
18. Способы получения садовой соли.
19. Йодированная пищевая соль
20. Способы приготовления йодированной соли.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Общие понятия о пряностях.
2. Классификация пряностей.
3. Классические или экзотические пряности.
4. Местные пряности.
5. Пряные овощи и пряные травы.
6. Смеси и комбинации пряностей.
7. Способы внесения пряностей в блюдо.
8. Сохранение пряностей.
9. Технология крахмало-паточного производства
10. Производство крахмальной патоки
11. Крахмал, патока, свойства.
12. Общие сведения о пищевых концентратах.
13. Сырье, применяемое в производстве пищевых концентратов.
14. Вещества, улучшающие вкусовые достоинства концентратов.
15. Пищевые концентраты обеденных блюд.
16. Классификация пищевых концентратов обеденных блюд.
17. Пищевые концентраты первых обеденных блюд.
18. Пищевые концентраты вторых обеденных блюд.
19. Пищевые концентраты сладких блюд (десертов).
20. Пищевые концентраты — кулинарные соусы.
21. Сухие продукты детского и диетического питания.
22. Овсяные диетические продукты.
23. Пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий.
24. Оценка качества, упаковка и хранение.
25. Классификация по происхождению и способу получения поваренной соли.
26. Способы получения каменной соли.
27. Способы получения выварочной соли.
28. Способы получения самосадочной соли.
29. Способы получения садовой соли.
30. Йодированная пищевая соль
31. Способы приготовления йодированной соли.
32. Общие понятия о пряностях.
33. Классификация пряностей.

34.	Классические или экзотические пряности.
35.	Местные пряности.
36.	Пряные овощи и пряные травы.
37.	Смеси и комбинации пряностей.
38.	Способы внесения пряностей в блюдо.
39.	Сохранение пряностей.
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
Не предусмотрено	
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрено	
5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля	
Перечень вопросов, выносимых на опрос	
Опрос 1.	
1.	Общие понятия о пряностях.
2.	Классификация пряностей.
3.	Классические или экзотические пряности.
4.	Местные пряности.
5.	Пряные овощи и пряные травы.
6.	Смеси и комбинации пряностей.
7.	Способы внесения пряностей в блюдо.
8.	Сохранение пряностей.
9.	Технология крахмало-паточного производства
10.	Способы приготовления йодированной соли.
Опрос 2.	
1.	Крахмал, патока, свойства.
2.	Общие сведения о пищевых концентратах.
3.	Сырье, применяемое в производстве пищевых концентратов.
4.	Вещества, улучшающие вкусовые достоинства концентратов.
5.	Пищевые концентраты обеденных блюд.
6.	Классификация пищевых концентратов обеденных блюд.
7.	Пищевые концентраты первых обеденных блюд.
8.	Пищевые концентраты вторых обеденных блюд.
9.	Пищевые концентраты сладких блюд (десертов).
10.	Пищевые концентраты — кулинарные соусы.
Опрос 3	
1.	Производство крахмальной патоки
2.	Сухие продукты детского и диетического питания.
3.	Овсяные диетические продукты.
4.	Пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий.
5.	Оценка качества, упаковка и хранение.
6.	Классификация по происхождению и способу получения поваренной соли.
7.	Способы получения каменной соли.
8.	Способы получения выварочной соли.
9.	Способы получения самосадочной соли.
10.	Способы получения садочной соли.
11.	Йодированная пищевая соль
Темы рефератов:	
1.	Классификация пищевых концентратов обеденных блюд.
2.	Пищевые концентраты первых обеденных блюд.
3.	Пищевые концентраты вторых обеденных блюд.
4.	Пищевые концентраты сладких блюд (десертов).
5.	Пищевые концентраты — кулинарные соусы.
6.	Сухие продукты детского и диетического питания.
7.	Овсяные диетические продукты.
8.	Пищевые концентраты — полуфабрикаты мучных изделий.
9.	Оценка качества, упаковка и хранение.
10.	Классификация по происхождению и способу получения поваренной соли.
11.	Способы получения каменной соли.
12.	Способы получения выварочной соли.
13.	Способы получения самосадочной соли.
14.	Способы получения садочной соли.
15.	Йодированная пищевая соль
16.	Способы приготовления йодированной соли

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Волкова А. В., Макушин А. Н., Блинова О. А., Кузьмина С. П.	Современная технология консервов и пищевых концентратов: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2023	Электрон ный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Федотов В. А., Сафонов А. Ф., Кадыров С. В., Щедрина Д. И., Сафонов А. Ф., Федотов В. А.	Технология производства продукции растениеводства: учебник	М.: КолосС, 2010	20
Л2.2	Личко Н. М., Курдина В. Н., Елесева Л. Г., Мельников Е. М., Попов Н. А., Личко Н. М.	Технология переработки продукции растениеводства: учебное пособие	М.: Колос, 2000	88
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	MozillaFirefox			
6.3.1.4	7-Zip			
6.3.1.5	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.6	ОС Windows 10			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
312	Пр	Учебная аудитория	Доска классная, столы (9 шт.), стулья ученические (18 шт.), стенд (2 шт.)
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля. Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний. Студенты, изучающие дисциплину «Производство пищевых концентратов, соли, пищевых концентратов», должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими

сборниками, материалами исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических занятиях.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах. Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видеосвязи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____