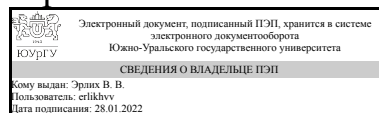


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



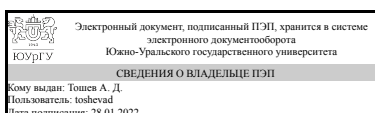
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины П.1.В.06.01 Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания
для направления 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
уровень аспирант тип программы
направленность программы
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

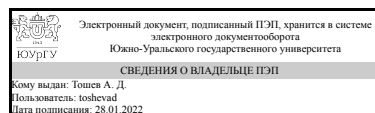
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, утверждённым приказом Минобрнауки от 30.07.2014 № 884

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Ознокомить аспирантов с основами теории пищевых технологий. -научить грамотно подойти к разработке технологий пищевых продуктов; -научить аргументировать подбор оборудывания для технологий пищевых продуктов.

Краткое содержание дисциплины

Анализ разработанных прогрессивных технологий продуктов питания, современные методы оценки качества разработанных продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы) |
|---|--|
| ОПК-7 готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования | Знать:методики общения, оценки знаний студентов. |
| | Уметь:проводить занятия пользуясь современными программами |
| | Владеть:навыками работы со студентами |
| ОПК-1 способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований | Знать:Современные методы исследования и разработка прогрессивных технологий |
| | Уметь:Провести анализ имеющихся технологий и разработать прогрессивные технологии |
| | Владеть:современными методами исследования для разработки прогрессивных технологий |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| Нет | Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (5 семестр), Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (8 семестр) |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

| | | |
|--------------------|-------|----------------------------|
| Вид учебной работы | Всего | Распределение по семестрам |
|--------------------|-------|----------------------------|

| | часов | в часах | |
|--|-------|----------------|--|
| | | Номер семестра | |
| | | 2 | |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 | |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 40 | 40 | |
| Лекции (Л) | 40 | 40 | |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 0 | 0 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 | |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 68 | 68 | |
| Обобщение полученных знаний в виде реферата. | 68 | 68 | |
| Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен) | - | экзамен | |

5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах | | | |
|-----------|---|---|---|----|----|
| | | Всего | Л | ПЗ | ЛР |
| 1 | основы технологии хлебобулочных и кондитерских изделий. | 6 | 6 | 0 | 0 |
| 2 | основы технол. блюд и кулинарных изделий. | 6 | 6 | 0 | 0 |
| 3 | основы технологии продуктов из овощей | 6 | 6 | 0 | 0 |
| 4 | основы технологии продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий | 6 | 6 | 0 | 0 |
| 5 | осн. технологии молочных продуктов | 6 | 6 | 0 | 0 |
| 6 | основы технологии продуктов из мяса и мясопродуктов | 6 | 6 | 0 | 0 |
| 7 | основы технологии продуктов для спортсменов | 4 | 4 | 0 | 0 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|--|--------------|
| 1 | 1 | основы технологии кондитерских и булочных изделий. | 6 |
| 2 | 2 | основы технолог блюд и кулинарных изделий. | 6 |
| 3 | 3 | осн технол продуктов из овощей | 6 |
| 4 | 4 | основы технол. продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий | 6 |
| 5 | 5 | осн. технолог молоч продуктов | 6 |
| 6 | 6 | осн. технол продуктов из мяса и мясопродуктов | 6 |
| 7 | 7 | осн. технол продуктов для спортсменов | 4 |

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | |
|--|---|--------------|
| Вид работы и содержание задания | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) | Кол-во часов |
| Обобщение полученных знаний в виде реферата. | 1. Журнал «Хлебопечение в России»; 2. Журнал «Хлебопродукты»; 3.Доронин А.Ф. Функциональное питание. – М., 2002. – 296с; 4. Функциональное продукты питания: учебное пособие/коллектив авторов. – М., 2012. – 304с. | 68 |

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

| Инновационные формы учебных занятий | Вид работы (Л, ПЗ, ЛР) | Краткое описание | Кол-во ауд. часов |
|-------------------------------------|------------------------|---|-------------------|
| устный опрос | Лекции | Основы технологии мучных хлебобулочных и кондитерских изделий | 6 |

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: В рамках ПНР-3 можно использовать результаты исследований

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

| Наименование разделов дисциплины | Контролируемая компетенция ЗУНы | Вид контроля (включая текущий) | №№ заданий |
|----------------------------------|---|--------------------------------|------------|
| Все разделы | ОПК-7 готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования | устный опрос | 1 |

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

| Вид контроля | Процедуры проведения и оценивания | Критерии оценивания |
|--------------|-----------------------------------|--|
| устный опрос | устное тестирование | Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: 77-85% правильных ответов Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов Зачтено: 60-100% правильных ответов Не зачтено: менее 60% правильных ответов |

7.3. Типовые контрольные задания

| Вид контроля | Типовые контрольные задания |
|--------------|-----------------------------|
| устный опрос | |

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Благовещенская, М. М. Информационные технологии систем управления технологическими процессами Учеб. для вузов по направлению подгот. бакалавров "Технология пищевых продуктов" и др. М. М. Благовещенская, Л. А. Злобин. - М.: Высшая школа, 2005. - 767, [1] с. ил.
2. Холодильная технология пищевых продуктов Текст Ч. 1 Теплофизические основы учеб. для вузов по специальности 260504 (270800) "Технология консервов и пищевых концентратов" направления 260500 (655700) "Технология продовольств. продуктов соц. назначения и обществ. питания" : в 3 ч. А. В. Бараненко, В. Е. Куцакова, Е. И. Борзенко, С. В. Фролов. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 221, [1] с. ил. 22 см.

б) дополнительная литература:

1. Благовещенская, М. М. Информационные технологии систем управления технологическими процессами Учеб. для вузов по направлению подгот. бакалавров "Технология пищевых продуктов" и др. М. М. Благовещенская, Л. А. Злобин. - М.: Высшая школа, 2005. - 767, [1] с. ил.
2. Холодильная технология пищевых продуктов Текст Ч. 2 Технологические основы / В. И. Филиппов, М. И. Кременевская, В. Е. Куцакова учеб. для вузов по специальности 260504 (270800) "Технология консервов и пищевых концентратов" и др.: в 3 ч. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 576 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Журнал «Хлебопродукты»;
2. Журнал «Пищевая промышленность»;
3. Журнал «Молочная промышленность»
- 4.

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Интернет – ресурсы: www.stq.ru

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|-------------|------------|--|
| Лекции | 101 (5) | Лекционная аудитория, оснащённая мультимедийным оборудованием, обеспечивающая читать лекции с сопровождением демонстрации видеоматериалов и презентаций. |