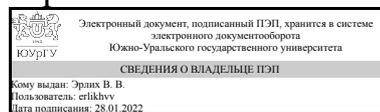


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



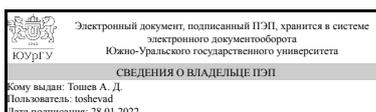
В. В. Эрлих

## 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

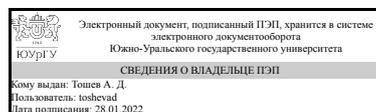
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, утверждённым приказом Минобрнауки от 30.07.2014 № 884

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](http://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.