ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 21.12.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины П.1.В.07.01 Прогрессивные технологии продуктов 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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 21.12.2021

А. Д. Тошев

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 20.12.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Ознокомить аспирантов с прогрессивными технологиями производства продуктов питания. -научить грамотно подойти к разработке прогрессивных технологий пищевых продуктов; -научить аргументировать подбор оборудывания для прогрессивных 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-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
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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
П.1.В.04 Математическое моделирование	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (6 семестр)

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

Дисциплина	Требования
П.1.В.04 Математическое моделирование	Знать: основы компьютерной техники. Уметь : разрабатывать модели новых продуктов питания. Владеть навыками математического моделирования

4. Объём и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	38	38
Лекции (Л)	38	38
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	70	70
Обобщение полученных знаний в виде реферата.	70	70
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	прогрессивные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.	6	6	0	0
2	прогресс. технол. в производстве блюд и кулинарных изделий.	6	6	0	0
3	прогресс. технологии в производстве продуктов из овощей	6	6	0	0
4	прогресс. технологии в производстве продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий	6	6	0	0
5	прогресс. технологии в производстве молочных продуктов	6	6	0	0
6	прогресс. технологии в производстве продуктов из мяса и мясопродуктов	6	6	0	0
7	прогресс. технологии в производстве продуктов для спортсменов	2	2	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Инновац технол в производстве мучных кондитерских и булочных изделий.	6
2	2	Инновац технолог в производстве блюд и кулинарных изделий.	6
3	3	Инновац технол в произв продуктов из овощей	6
4	4	Инновац технол в произв продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий	6
5	5	Инновац технолог в произв молоч продуктов	6
6	6	Инновацион технол в произв продуктов из мяса и мясопродуктов	6
7	7	Инновац технол в производст продуктов для спортсменов	2

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.	70

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	Прогрессивные технологии в производсте 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. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения Текст учебно-практическое пособие А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2008. - 222, [1] с. ил. 20 см.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст] М-во торговли СССР; Разраб.: А. С. Ратушный, Л. А. Старостина, Т. И. Захарова и др. - М.: Экономика, 1985. - 293,[1] с.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании Текст учебное пособие А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - Изд. 2-е, испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2007. - 327, [1] с. ил. 21 см.
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания Текст лаб. практикум А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - М.: Дашков и К, 2007. - 106 с. ил.
5. Новикова, М. В. Разработка технологии получения биологически активных добавок из гидробионтов и отходов их разделки Автореф. дис. ... д-ра техн. наук: Специальность 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов по отраслям (рыбная) М. В. Новикова; Офиц. оппоненты: О. В. Кислухина и др.; Федер. гос. унитар. предприятие "Всерос. науч-исслед. ин-т рыб. хоз-ва и океонографии". - М.: Б. И., 2003. - 49 с. ил.
6. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 335, [1] с. ил.
7. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.
8. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А.

Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

9. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

10. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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 оборудывание, обеспечивающая читать лекции с сопровождением демонстрации видеоматериалов и презентаций.