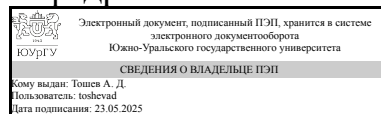


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.03.01 Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

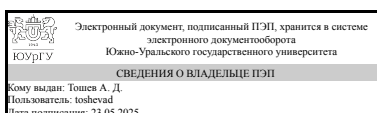
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

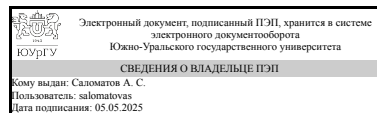
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

1. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины: Обеспечить формирование знаний и навыков для овладения рядом современных инструментальных методов анализа свойств сырья и готовой продукции для дальнейшего использования региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов. Обеспечить формирование знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевых продуктов для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств. Задачи дисциплины состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности сырья, и продуктов, включая современные методы контроля контаминантов различного происхождения.

Краткое содержание дисциплины

Изучение современных инструментальных методов анализа свойств сырья и готовой продукции; Изучение современных методов комплексной оценки качества пищевой ценности и свойств пищевых продуктов для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Знает: принципы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе использования региональных ресурсов; Умеет: применять принципы совершенствования производства продуктов питания на основе региональных ресурсов Имеет практический опыт: обоснования использования региональных ресурсов для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Современные информационные технологии в производстве продуктов питания, Передовые технологии разработки БАД и

	функциональных ингредиентов для продуктов питания, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания, Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом, Инновационные технологии в производстве продуктов питания
--	---

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 4 з.е., 144 ч., 59,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	84,5	84,5
Изучение современных методов исследования свойств регионального сырья при разработке новых продуктов питания	84,5	84,5
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Особенности региональных ресурсов	12	4	0	8
2	Инструментальные методы контроля качества региональных ресурсов	12	4	0	8
3	Математическая обработка результатов исследования	12	4	0	8
4	Применение региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов	12	4	0	8

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Особенности региональных ресурсов	4
2	2	Инструментальные методы контроля качества региональных ресурсов	4
2	3	Математическая обработка результатов исследования	4
4	4	Применение региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов	4

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Особенности региональных ресурсов (лаб/р 1)	4
2	1	Особенности региональных ресурсов (лаб/р 2)	4
3	2	Инструментальные методы контроля качества региональных ресурсов (лаб/р 1)	4
4	2	Инструментальные методы контроля качества региональных ресурсов (лаб/р 2)	4
5	3	Математическая обработка результатов исследования (лаб/р 1)	4
6	3	Математическая обработка результатов исследования (лаб/р 2)	4
7	4	Применение региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов (лаб/р 1)	4
8	4	Применение региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов (лаб/р 2)	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Изучение современных методов исследования свойств регионального сырья при разработке новых продуктов питания	Соколова, В. А. Защита интеллектуальной собственности : учебное пособие / В. А. Соколова ; под редакцией Л. В. Уткина. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-9239-1215-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171352 (дата обращения: 05.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	1	84,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Курсовая работа/проект	1	-	25	В соответствии с индивидуальным заданием	курсовые работы
2	1	Курсовая работа/проект	2	-	25	В соответствии с индивидуальным заданием	курсовые работы
3	1	Курсовая работа/проект	3	-	25	В соответствии с индивидуальным заданием	курсовые работы
4	1	Курсовая работа/проект	4	-	25	В соответствии с индивидуальным заданием	курсовые работы
5	1	Текущий контроль	5	1	25	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен
6	1	Текущий контроль	6	1	25	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен
7	1	Текущий контроль	7	1	25	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен
8	1	Текущий контроль	8	1	25	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен
9	1	Промежуточная аттестация	9	-	40	В соответствии с порядком начисления баллов	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	20 билетов по 3 вопроса в каждом. Студент выбирает билет, готовится 40 минут, после чего отвечает на вопросы билета. Критерии оценивания: Каждый вопрос оценивается по шкале от 1 до 33 баллов в зависимости полноты ответа: 1-10 баллов - студент кратко и не точно ответил на вопрос. 11-20 баллов - студент дал полный ответ на вопрос, но не смог ответить на дополнительные вопросы. 21-33 балла - студент дал полный и точный ответ на вопрос. Ответил на дополнительные вопросы. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	В соответствии с заданием на курсовую работу	В соответствии с п. 2.7 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-1	Знает: принципы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе использования региональных ресурсов;	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1	Умеет: применять принципы совершенствования производства продуктов питания на основе региональных ресурсов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: обоснования использования региональных ресурсов для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Биохимия : учеб. для вузов по направлению "Технология продуктов питания" / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов, Т. Н. Прудникова, А. Д. Минакова; под ред. В. Г. Щербакова. - 3-е изд., испр. и доп.. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 466 с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 2012. – 62 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методические указания по использованию экспресс-метода биологической оценки пищевых продуктов/ В.С.Баранов, Г.Г.Жарикова, С.В.Огнева, С.А.Федотова. – М.: МИНХ им.Г.В.Плеханова, 2012. – 62 с.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -Maple 13(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено