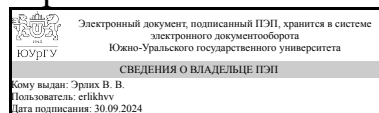


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

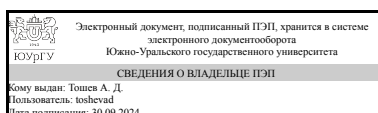


В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

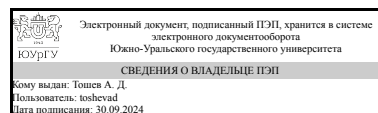
дисциплины 2.1.55.1 Специальная дисциплина
для научной специальности 4.3.3 Пищевые системы
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
д.техн.н., проф., заведующий
кафедрой



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Ознокомить аспирантов с прогрессивными технологиями продуктов питания. -
научить грамотно подойти к разработке новых технологий пищевых продуктов. -
научить аргументировать подбор современных оборудований.

Краткое содержание дисциплины

Анализ разработанных прогрессивных технологий продуктов питания.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Знать:

Уметь:

Владеть:

3. Место дисциплины в структуре программы аспирантуры

Дисциплина относится к Образовательному компоненту программы аспирантуры.

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	36	36
Лекции (Л)	36	36
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	36	36
Обобщение полученных знаний в виде реферата.	36	36
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
1	Прогрессивные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.	6	6	0
2	Прогрессивные технологии в производстве блюд и кулинарных изделий.	6	6	0
3	Прогрессивные технологии в производстве продуктов из овощей	6	6	0

4	Прогрессивные технологии в производстве продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий	6	6	0
5	Прогрессивные технологии в производстве молочных продуктов	6	6	0
6	Прогрессивные технологии в производстве продуктов из мяса и мясопродуктов	3	3	0
7	Прогрессивные технологии в производстве продуктов для спортсменов	3	3	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Прогрессивные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.	6
2	2	Прогрессивные технологии в производстве блюд и кулинарных изделий.	6
3	3	Прогрессивные технологии в производстве продуктов из овощей	6
4	4	Прогрессивные технологии в производстве продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий	6
5	5	Прогрессивные технологии в производстве молочных продуктов	6
6	6	Прогрессивные технологии в производстве продуктов из мяса и мясопродуктов	3
7	7	Прогрессивные технологии в производстве продуктов для спортсменов	3

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Самостоятельная работа аспиранта

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Обобщение знаний	научно-производственный журнал: Индустрия питания., Екатеринбург, 2015-2017г	12
Обобщение полученных знаний в виде реферата.	Журнал «Хлебопечение в России»;2. Журнал «Хлебопродукты»;3.Доронин А.Ф. Функциональное питание. – М., 2002. – 296с;4. Функциональные продукты питания: учебное пособие/коллектив авторов. – М., 2012. – 304с.	12
Обобщение знаний	Yee K.W.K? Wiley D.E.? Bao J. Wheyprotein concentrate production by continuous ultrafiltration: Operability under constant operating conditions//Jurnal of Membrane Science. 2007.№290.P.125-137.	12

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	Инновационные технологии в производстве 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. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Прогрессивные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.		тест	1-10
Прогрессивные технологии в производстве блюд и кулинарных изделий.		тест	1-10
Прогрессивные технологии в производстве продуктов из овощей		устный опрос по пройденной теме	-
Прогрессивные технологии в производстве продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий		устный опрос по пройденной теме	-
Прогрессивные технологии в производстве молочных продуктов		устный опрос по пройденной теме	-
Прогрессивные технологии в производстве продуктов из мяса и мясопродуктов		устный опрос по пройденной теме	-
Прогрессивные технологии в производстве продуктов для спортсменов		устный опрос по пройденным темам	-

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
устный опрос по пройденной теме	устное тестирование	Отлично: Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: Хорошо: 77-85% правильных ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов
устный опрос по пройденной теме	тест	Отлично: Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: 77-85% правильных ответов

		Хорошо: Хорошо: 77-85% правильных ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов
устный опрос по пройденной теме	тест	Отлично: Отлично: 86-100% правильных ответов Хорошо: Хорошо: 77-85% правильных ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов
устный опрос по пройденным темам	тест	Зачтено: Зачтено: 60-100% правильных ответов Не зачтено: Не зачтено: менее 60% правильных ответов

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
устный опрос по пройденной теме	
устный опрос по пройденной теме	
устный опрос по пройденной теме	
устный опрос по пройденным темам	

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сост. А. В. Павлов. - Изд. 9-е. - СПб.: Проффикс, 2007. - 293, [1] с.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Иванникова, Т. В. Товароведные и технологические свойства замороженных ягод винограда, создание новых продуктов десертного

направления Автореф. дис. ... канд. техн. наук: Специальность 05.18.15 - Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания; Специальность 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов по отраслям (винодельческая) Т. В. Иванникова; Науч. рук. А. С. Ратушный; Моск. гос. ун-т сервиса. - М.: Б. И., 2002. - 24 с. ил.

6. 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.

б) дополнительная литература:

1. Справочник технолога общественного питания [Текст] А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

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

1. Хлебопродукты науч.-техн. и произв. журн.: 16+ ГП "Журнал "Хлебопродукты" журнал. - М., 2002-

2. Пищевая промышленность ежемес. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2001-

3. Молочная промышленность науч.-техн. и произв. журн. ВНИМИ, Ред.журн. журнал. - М., 2002-

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	0 (78Б)	Лекционная аудитория, оснащённая мультимедийным оборудованием, обеспечивающая читать лекции с сопровождением демонстрации видеоматериалов и презентаций.