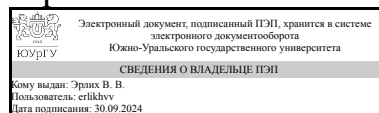


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса

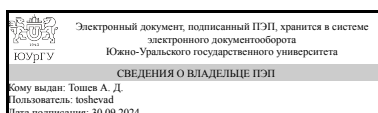


В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

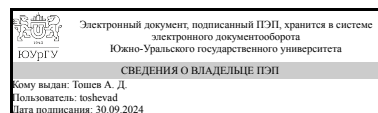
дисциплины 2.1.56.1 Специальная дисциплина  
для научной специальности 4.3.3 Пищевые системы  
форма обучения очная  
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

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<br>Хорошо: Хорошо: 77-85% правильных ответов<br>Удовлетворительно: Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов<br>Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов |
| устный опрос по пройденной теме | тест                              | Отлично: Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: 77-85% правильных ответов                                                                                                                                                      |

|                                  |      |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |      | Хорошо: Хорошо: 77-85% правильных ответов<br>Удовлетворительно: Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов<br>Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов                                                 |
| устный опрос по пройденной теме  | тест | Отлично: Отлично: 86-100% правильных ответов<br>Хорошо: Хорошо: 77-85% правильных ответов<br>Удовлетворительно: Удовлетворительно: 60-76% правильных ответов<br>Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов |
| устный опрос по пройденным темам | тест | Зачтено: Зачтено: 60-100% правильных ответов<br>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](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      | 0<br>(78Б) | Лекционная аудитория, оснащённая мультимедийным оборудованием, обеспечивающая читать лекции с сопровождением демонстрации видеоматериалов и презентаций. |