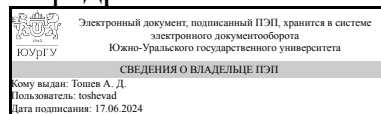


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.04.01 Инновационные технологии в производстве продуктов питания

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

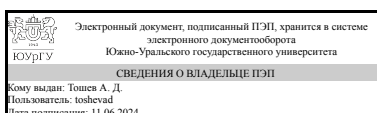
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

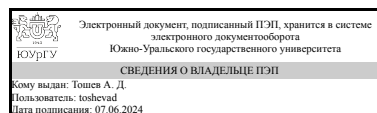
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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



А. Д. Тошев

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



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование научных представлений об инновационных технологиях в производстве продуктов питания. Задачи: - ознакомиться способами тепловой обработки; - процессы, формирующие качество ПОП; - получение представлений о разработке инновационных технологий; - получение знаний по принципам разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания; - овладение методами разработки моделей новых продуктов питания; - овладение современными методами исследования, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Краткое содержание дисциплины

Основные термины в производстве продуктов питания. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Медико-биологические требования к разработке продуктов питания. Основные направления к разработке продуктов питания. Функционально-технологические свойства сырья и оценка степени их технологической совместимости. Методы управления качеством пищевых систем.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает: современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; Умеет: применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Знает: прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания Умеет: разрабатывать инновационные технологии производства продукции; Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания
ПК-3 Способен разрабатывать и реализовывать стратегию развития предприятий питания	Знает: инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания Умеет: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов Имеет практический опыт: устанавливать и

	определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков	Инновационный менеджмент, Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания, Производственная практика (преддипломная) (5 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков	Знает: основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков, определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; Имеет практический опыт: управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков, разработки новых видов продукции для детей и подростков

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 40 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		2	3	4
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72

<i>Аудиторные занятия:</i>	24	8	8	8
Лекции (Л)	12	4	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	12	4	4	4
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	176	59,75	58,75	57,5
Подготовка отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям	57,5	0	0	57,5
Подготовка к экзамену	59,75	59,75	0	0
Изучение конспектирование учебной и научной литературы	58,75	0	58,75	0
Консультации и промежуточная аттестация	16	4,25	5,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет, КР	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение. Основные термины и их значение	8	4	0	4
2	Разработка модели инновационной продукции	8	4	0	4
3	Пищевая ценность, безопасность и экономическая эффективность разработанных продуктов питания	8	4	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Цель и задачи дисциплины. Понятия о пищевой и энергетической ценности продуктов. Методы оценки показателей качества.	4
2	2	Исследование химического состава сырья	4
3	3	Методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения. Коррекция здоровья человека через создание специализированных продуктов. БАВ: источники, химическая природа, функции.	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	Функционально-технологические свойства сырья и оценка степени их совместимости	4
2	2	Определение химического состава сырья	4
3	3	Определение химического состава сырья	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям	дот	4	57,5
Подготовка к экзамену	дот	2	59,75
Изучение конспектирование учебной и научной литературы	дот	3	58,75

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	2	Бонус	Посещаемость	-	0,1	БРС	зачет
2	2	Текущий контроль	тест	0,1	10	БРС	зачет
3	2	Текущий контроль	тест 1	0,1	10	БРС	зачет
4	2	Промежуточная аттестация	устный опрос	-	10	БРС	зачет
5	3	Текущий контроль	тест	0,1	10	БРС	зачет
7	3	Текущий контроль	тест	1	0,1	БРС	зачет
8	3	Промежуточная аттестация	зачет	-	10	БРС	зачет
9	4	Текущий контроль	устный опрос	0,1	10	БРС	экзамен
10	4	Промежуточная аттестация	вопросы и ответы	-	60	БРС	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые работы	БРС	В соответствии с п. 2.7 Положения
зачет	БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

зачет	БРС	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
-------	-----	---

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	7	8	9	10	
УК-3	Знает: современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания;								++		
УК-3	Умеет: применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива;								++		
УК-3	Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания								++		
ПК-1	Знает: прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания	++						+		+	
ПК-1	Умеет: разрабатывать инновационные технологии производства продукции;	++						+		+	
ПК-1	Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания	++						+		+	
ПК-3	Знает: инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания			++	++	++	++			+	
ПК-3	Умеет: оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов			++	++	++	++			+	
ПК-3	Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства			++	++	++	++			+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства : теория и практика Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260100 "Продукты питания из растит. сырья" и др. (бакалавр/магистр) О. Н. Красуля и др. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 318 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки Текст учебник для вузов по направлениям 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 141, [1] с.
2. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания Текст справочник И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 275 с. табл.

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

1. «Хранение и переработка сельхозсырья», «Пиво и напитки», «Пищевая промышленность», «Масложировая промышленность», «Хлебопродукты» «Молочная промышленность», Маслоделие и сыроделие»

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом : методические указания для практических работ. - Утверждены на заседании кафедры "Технология и организация общественного питания" 02.09.2015 г.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом : методические указания для практических работ. - Утверждены на заседании кафедры "Технология и организация общественного питания" 02.09.2015 г.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. https://e.lanbook.com/book/69866 .
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2012. — 80 с. https://e.lanbook.com/book/4542
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.2. Практические аспекты создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2013. — 123 с. https://e.lanbook.com/book/64139

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)
2. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных
-------------	--------	--

		видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Лабораторные занятия	105 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер Robot Coupe, холодильник STINOL, электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный "Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEAR VARIMIXER", кофемашина "Appia I GrS", весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка Robot Coupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсер BECKERS ES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор Samsung CK – 2148, кофемолка CUHILL COLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПБ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMP MARTELLATO