

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.Б.3 «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **обязательная часть (базовая)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	Л.Е. Мелёшкина

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	методологию проектирования рецептур продуктов с заданным составом	абстрактно мыслить и анализировать	методами проектирования рецептур
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	конкурентоспособные концепции на предприятиях общественного питания	разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия общественного питания	методами обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Общая нутрициология, Перспективные направления технологии продукции общественного питания, Управление качеством продукции
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Математическое моделирование, Оптимизация технологических процессов общественного питания, Преддипломная практика

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с
	Лекции	Лабораторные	Практические	Самостоятельная	

		работы	занятия	работа	преподавателем (час)
очная	12	0	36	132	62

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 3

Лекционные занятия (12ч.)

1. РЕКОМЕНДАЦИИ ВОЗ ПО ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ {дискуссия} (2ч.)[2,3]
2. РОЛЬ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ. НОВЫЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫЕ КОНЦЕПЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3]
3. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ(2ч.)[2,3]
4. ПРИНЦИПЫ ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТОРИКИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ(2ч.)[2,3,4]
5. ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ(2ч.)[3]
6. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ГЕРОНТОЛОГИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ(2ч.)[3]

Практические занятия (36ч.)

1. Проектирование рецептур блюд, обогащенных йодом {творческое задание} (4ч.)[1]
2. Проектирование рецептур блюд, обогащенных пищевыми волокнами {разработка проекта} (4ч.)[1]
3. Проектирование рецептур блюд для больных сахарным диабетом {творческое задание} (4ч.)[1]
4. Проектирование высокобелкового блюда(4ч.)[1]
5. Проектирование рецептур блюд, обогащенных витаминами(4ч.)[1]
6. Оценка функциональности ингредиента в составе рецептур продуктов(4ч.)[1,5,6]
7. Проектирование дневного меню на 1400 ккал(4ч.)[1]
8. Оценка рациона питания школьника(4ч.)[1]

9. Создание рецептур и разработка ТТК с помощью компьютерных программ(4ч.)[1]

Самостоятельная работа (132ч.)

. подготовка к экзамену(36ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

1. Подготовка к практическим работам(81ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

2. Подготовка к коллоквиуму(15ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 16 с.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности : учебное пособие / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-1984-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72585> (дата обращения: 14.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

3. Мезенова, О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О.Я. Мезенова. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2015. – 224 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=565923>

4. Бобренева, И. В. Математическое моделирование в технологиях продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / И. В. Бобренева, С. В. Николаева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3440-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112670>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. сайт <http://docs.cntd.ru/gost>
6. сайт <https://internet-law.ru/gosts/gost-map.htm>
7. поисковая система "Яндекс"

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Microsoft Office
2	Яндекс.Браузер
3	LibreOffice
4	Windows
5	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».