

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.О.7 «Перспективные направления технологии продукции общественного питания»**

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**

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 индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания
		ОПК-1.3	Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Общая нутрициология, Современное оборудование, тара и упаковка
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	16	16	96	57

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

Форма обучения: очная

Семестр: 2

Лекционные занятия (16ч.)

- 1. Отечественные и зарубежные достижения науки и техники в области производства продуктов общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6,7,8]**
- 2. Основные виды специализированного питания в современном обществе {лекция с разбором конкретных ситуаций} (10ч.)[4,5,6,7,8]** Вегетарианство, сыроедческое питание, диабетическое питание, безлактозное, безглютеновое, религиозное, низкокалорийное питание и питание космонавтов
- 3. Способы модификации технологий производства продуктов общественного питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[4,5,6,7,8]**
- 4. Молекулярная кухня {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5,6,7,8]**

Практические занятия (16ч.)

- 1. Изучение современных типов и выбор предприятия общественного питания для курсового проекта {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 2. Оформление плана-меню {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 3. Разработка НАССР. Оформление блок-схемы. Описание сырья и требований к нему {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 4. Разработка НАССР. Выявление всех видов опасностей {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 5. Разработка НАССР. Выбор ККТ. Заполнение рабочих листов {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 6. Разработка НАССР. Разработка корректирующих мероприятий {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 7. Проверка схемы изготовления в производственных условиях первого фирменного блюда {творческое задание} (2ч.)[1,3]**
- 8. Проверка схемы изготовления в производственных условиях второго фирменного блюда {творческое задание} (2ч.)[1,3]**

Лабораторные работы (16ч.)

- 1. Специальные виды питания. {творческое задание} (8ч.)[2]** Вегетарианское, спортивное, диабетическое и низкокалорийное питание
- 2. Молекулярная кухня {творческое задание} (8ч.)[2]** Изучение технологии и приобретение навыков приготовления блюд с использованием техник сферификации и желефикации, эмульсификации и эспумизации, Sous Vide и готовки при низкой температуре.

Самостоятельная работа (96ч.)

. Подготовка к экзамену(36ч.)[4,5,6,7,8]

. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям(20ч.)[2,3]

. Подготовка курсовой работы(40ч.)[1]

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. Снегирева, А. В. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Перспективные направления технологии продукции общественного питания» 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. – 49 с. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_PNTPOP_kp.pdf

2. Снегирева, А. В. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Перспективные направления технологии продукции общественного питания» 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. – 71 с. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_PNTPOP_mu.pdf

3. Снегирева, А. В. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Перспективные направления технологии продукции общественного питания» 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. – 25 с. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_PNTPOP_pr.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-3024-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104857>

5. Артемова, Е.Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е.Н. Артемова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2265-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89937>

6. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=482026&sr=1

7. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>

6.2. Дополнительная литература

8. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 496 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7 : Б. ц. <https://e.lanbook.com/book/105564>

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

9. Поисковые системы Yandex, Google

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	LibreOffice
2	Windows
3	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 учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».