

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.В.5 «Высокотехнологические производства продуктов 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: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.Ю. Филимонова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	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
ПК-4	Способен применять методологию научных исследований в профессиональной деятельности	ПК-4.2	Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Научные основы организации на предприятиях общественного питания, Управление качеством продукции
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения, Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения

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: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	0	16	76	43

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. Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания. Оценка уровня научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3,5]**
- 2. Вопросы безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,3,5,6,7]**
- 3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,3,4,5]**
- 4. Производство безалкогольного пива {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3,5]**
- 5. Внедрение систем ИСО и НАССР. Выделение критических контрольных точек. Определение критических пределов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,4,5]**

Практические занятия (16ч.)

- 1. Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания. Научные подходы к проектированию технологий и продукции общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,3,5]**
- 2. Вопросы безопасности использования нанотехнологий при проектировании технологий и продукции общественного питания {творческое задание} (4ч.)[1,3,5,6,7]**
- 3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров {творческое задание} (4ч.)[1,3,4,5]**
- 4. Производство безалкогольного пива с позиции оценки научной и технической новизны применяемых технологий {творческое задание} (4ч.)[1,3,5]**
- 5. Внедрение систем ИСО и НАССР. Выделение критических контрольных точек. Определение критических пределов {творческое задание} (2ч.)[2,3,4,5]**

Самостоятельная работа (76ч.)

- 1. Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания. Научные подходы к проектированию технологий и продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (12ч.)[1,3,5]**
- 2. Вопросы безопасности использования нанотехнологий при проектировании технологий и продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (16ч.)[1,3,5,6,7]**
- 3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров {использование общественных ресурсов} (16ч.)[1,3,4,5]**
- 4. Производство безалкогольного пива {использование общественных ресурсов} (18ч.)[1,3,5]**
- 5. Внедрение систем ИСО и НАССР. Выделение критических контрольных**

точек. Определение критических пределов {использование общественных ресурсов} (14ч.)[2,3,4,5]

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. Филимонова, Е.Ю. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Высокотехнологичные производства продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.Ю. Филимонова; Алт. гос. тех. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ; 2015. – 21 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Filimonova_vppp_lab.pdf

2. Филимонова, Е.Ю. Методические указания к выполнению курсовых работ по курсу «Высокотехнологичные производства продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.Ю. Филимонова; Алт. гос. тех. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ; 2015. – 21 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Filimonova_kurs_vppp.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник : [16+] / А.Ю. Просеков, О.А. Неверова, Г.Б. Пищиков, В.М. Позняковский ; Кемеровский государственный университет. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 262 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600164> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр.: с. 255 - 258. – ISBN 978-5-8353-2544-3. – Текст : электронный.

4. 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: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

5. Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286> (дата обращения: 22.12.2020). – Текст : электронный

6. Гуринович, Г.В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие : [16+] / Г.В. Гуринович, И.С. Патракова ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 302 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2566-5. – Текст : электронный.

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

7. Нетрадиционное сырье и технологии применяемые при производстве макаронных изделий: Методические указания. Скачать бесплатно онлайн в электронном виде | Единое окно (window.edu.ru)

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
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

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».