

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.ДВ.2.1 «Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

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

Статус дисциплины: **элективные дисциплины (модули)**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.Ю. Филимонова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способностью проводить исследования технологических процессов производства общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Общая технология продуктов питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Экспертиза пищевых продуктов

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	
заочная	8	10	0	126	23

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 9

Лекционные занятия (8ч.)

- 1. Основные принципы хранения {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3,5]**
- 2. Технология хранения пищевых продуктов. Товарные потери {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,5]**
- 3. Упаковка товаров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4,5]**
- 4. Методы хранения пищевого сырья и продовольственных товаров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2,3,5]**

Лабораторные работы (10ч.)

- 1. Основные принципы хранения с учетом параметров технологических процессов производства продукции общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,3,5]**
- 2. Оценка товарных потерь при исследовании технологических процессов производства продукции общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,3,5]**
- 3. Упаковка товаров и соблюдение требований к ней при производстве продукции общественного питания {творческое задание} (2ч.)[2,4,5]**
- 4. Методы хранения товаров при производстве и транспортировке продукции общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,3,5]**
- 5. Методы хранения пищевого сырья для соблюдения параметров технологических процессов производства продукции общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,2,3]**

Самостоятельная работа (126ч.)

- 1. Основные принципы хранения с учетом параметров технологических процессов производства продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (20ч.)[1,3,5]**
- 2. Оценка товарных потерь при исследовании технологических процессов производства продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (20ч.)[1,3,5]**
- 3. Упаковка товаров и соблюдение требований к ней при производстве продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (26ч.)[2,4,5]**
- 4. Методы хранения товаров при производстве и транспортировке продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (20ч.)[1,3,5]**
- 5. Технология хранения пищевых продуктов {использование общественных ресурсов} (20ч.)[1,2,3,5]**
- 6. Методы хранения пищевого сырья для соблюдения параметров технологических процессов производства продукции общественного питания {использование общественных ресурсов} (20ч.)[1,2,3]**

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 дисциплине "Современные технологии хранения пищевых продуктов" для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е.Ю. Филимонова. - Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, – 2015. – 476 с. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/filimonova_sovr_teh_hpp.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Асякина Л.К. Технологии биоразлагаемых упаковочных материалов / Л.К. Асякина, А.Ю. Просеков, Л.С. Дышлюк. – Издательство Кемеровский государственный университет. – 2017 г. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102696?category=7239>

3. Берестова, А.В. Технология продуктов длительного хранения : учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 165 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481727> (дата обращения: 22.12.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7410-1747-0. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

4. Мамаев А.В. Тара и упаковка молочных продуктов / А.В.Мамаев, А.О.Куприна, М.В. Яркина. - Издательство "Лань". - 2014. - 304 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/52617/#1>

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

5. Журнал Тара и упаковка <http://www.magpack.ru/index.html>

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».