

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 10.01.2025 09:01:32  
Уникальный программный ключ:  
528882d78e671e9c6abb07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

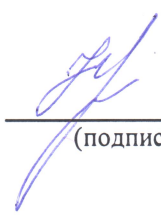
**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
/Попова О.М./  
«18» мая 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета ВМПиб  
/Попова О.М./  
«21» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация предприятий и общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик(и): доцент, Стрижевская В.Н.**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Саратов 2021**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания» формирование у обучающихся навыков разработки продуктов рационального питания с применением инновационных способов производства.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания» относится к вариативной части Блока 1.

Дисциплина «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания» является базовой для изучения дисциплины: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологическое проектирование специализированных предприятий»

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 - Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания	Методы разработки эффективной стратегии развития деятельности предприятий индустрии питания	Разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания	Навыками разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий индустрии питания
			ОПК-1.2 - Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий индустрии питания формирование и поддержку их имиджа	Конкурентоспособные концепции предприятий индустрии питания формирование и поддержку их имиджа	Разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий индустрии питания формирование и поддержку их имиджа	Навыками разработки и внедрения конкурентоспособных концепций предприятий индустрии питания формирование и поддержку их имиджа
2	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1- Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	Приоритетные направления в области инновационных технологий производства продуктов питания	Разрабатывать основные инновационные направления деятельности предприятий индустрии питания	Методикой определения результативности внедрения инновационных технологий производства продукции рационального питания
3	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем	ОПК-3.3 - Разрабатывает новые технологические решения с целью	Принципы формирования системы качества и безопасности производства	оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности	Навыками разработки и внедрения систем качества и

		использования современных методов и разработки новых технологических решений	повышения качества и безопасности продукции	продуктов рационального питания	продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	безопасности
4	ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания	ОПК-4.1 - Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения	Функции питания, как понятия "алиментарный статус", "нутритивный статус", "трофологический статус", "статус питания", "пищевой статус" учитываются в инновационных технологиях продуктов рационального	Применять ресурсосберегающие технологии применяются для сохранения биологической ценности	Методами оценки инновационности технологии продуктов рационального питания
5	ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 - Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	Организацию научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	Применять результаты научно-исследовательских работ в предприятиях индустрии питания	Навыками проведения научно-исследовательских работ по разработке продуктов рационального питания и внедрять их в производственный процесс
			ОПК-5.2 - Внедряет результаты научных исследований на предприятиях индустрии питания	Выстраивать научно-исследовательскую работу по разработке продуктов рационального питания	Применять полученные результаты профессиональной деятельности	Навыками разработки технологического процесса на основе полученных результатов научно-исследовательской работы в производство

6	ПК-1	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания	ПК-1.2 - Определяет способы практического применения научных результатов исследований	Правила выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов	выполнять лабораторные и производственные исследования обоснования инновационных разработок с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов	Навыками проведения методов исследования свойств сырья и продуктов рационального питания
			ПК-1.3 - Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	Методы анализа результатов исследований и приемы внедрения результатов инновационных исследований на практике	Разрабатывать технологическую документацию на инновационные разработки продуктов рационального питания	Применять практические навыки составления и оформления научно-технической документации
7	ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.2 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	Методы и базы данных для анализа зарубежных и отечественных практик разработки продуктов рационального питания	Уметь проводить анализ прогрессивных технологий зарубежных и отечественных практик в области разработки продуктов рационального питания и применять их профессиональной деятельности	Навыками разработки новых технологических процессов продуктов рационального питания
8	ПК-3	Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	ПК-3.1 - Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	Этапы разработки нового ассортимента продукции рационального питания	Разрабатывать технико-технологические документы на новый ассортимент продукции рационального питания	Навыками разработки новых видов пищевых продуктов рационального питания в производственных условиях на основе технико-технологических документов
			ПК-3.2 - Апробирует и внедряет	Принципы рационального	Разрабатывать новый	Навыками

			новые виды продукции в условиях производства	питания и современные инновационные подходы	ассортимент продукции питания предназначенный для рационального питания	организации выработку инновационной продукции, предназначенной для рационального питания в производственных условиях
--	--	--	--	---	---	--

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	28,2	28,2									
<i>аудиторная работа:</i>	28	28									
лекции											
лабораторные	28	28									
практические											
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2	0,2									
<i>контроль</i>	17,8	17,8									
Самостоятельная работа	26	26									
Форма итогового контроля	Экз	Экз									
Курсовой проект (работа)											

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины

«Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1.	Моделирование продуктов рационального питания с заданной биологической ценностью	1	ЛЗ	М	4	2	ВК	УО
2.	Оценка качественных характеристик моделей продуктов рационального питания с заданной биологической ценностью	2	ЛЗ	В	4	4	ТК	УО
3.	Проблема стабилизации ПНЖК в продуктах для рационального питания с пролонгированным сроком годности	3	ЛЗ	П	4	4	ТК	УО
4.	Оценка эффективности витаминизации концентратов сладких блюд	4	ЛЗ	Т	4	4	ПК	УО

5.	Современные приемы сохранения биологической ценности продуктов рационального питания	5	ЛЗ	В	4	4	ТК	УО
6.	Приемы и способы снижения калорийности	6	ЛЗ	В	4	4	ТК	УО
7.	Моделирование рецептуры блюд, предназначенных для рационального питания по индивидуальному заданию	7	ЛЗ	М	4	4	ТК	
8.	Выходной контроль				0,2		ВыхК	Экз
	Итого				28,2	26		

**Примечание:** Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** ПЗ – практическое занятие, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – занятие-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Э – экзамен.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания» проводится по видам учебной работы: практические и лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков разработки продуктов рационального питания с применением инновационных способов производства.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – практическое занятие-визуализация, лабораторные работы профессиональной направленности, проблемные лабораторные занятия и лабораторные занятия с элементами моделирования

Метод моделирования и анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации. Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия



проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Лабораторные занятия помогают обучающемуся сопоставить аналоговые технологические процессы и выбрать наиболее оптимальный с точки зрения надежности, эффективности и качества

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие /— Электрон. текстовые данные. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51500.html">http://www.iprbookshop.ru/51500.html</a>	М.Н. Куткина, С.А. Елисеева.	СПб. : Троицкий мост, 2016.	Все разделы
2	Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие /; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — 660 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/74680">https://e.lanbook.com/book/74680</a>	С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов	Санкт-Петербург : Лань, 2016.	Все разделы

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на	-	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011	Все разделы

	пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/1957.html">http://www.iprbookshop.ru/1957.html</a>			
2	Слепенкова О.А. Комментарий к Федеральному закону от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — 135 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/1879.html">http://www.iprbookshop.ru/1879.html</a>	О.А. Слепенкова	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011.	Все разделы
3	Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие — Электрон. текстовые данные. — . — 208 с. — 978-5-209- 03421-6. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/11445.html">http://www.iprbookshop.ru/11445.html</a>	В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко	М. : Российский университет дружбы народов, 2010	Проблемы внедрения инноваций
4	Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие /— Электрон. дан. — — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/74680">https://e.lanbook.com/book/74680</a>	С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А..	Санкт- Петербург : Лань, 2016. — 660 с.	Все разделы

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/biblioteka/>; Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

официальный сайт Комитет РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия: <http://www.rgtr.ru>. На сайте новейшая информация в заявленной области

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для проведения занятий лекционного и лабораторного типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Аудитории для лабораторных занятий № 142, 145, 152 (оборудованная инновационным оборудованием – дегидраторами, индукционной плитой и др.)

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №140, читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания» включают в себя\*:

1. Методические указания для проведения лабораторных занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*