

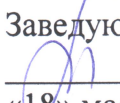
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.01.2025 09:52:44
Уникальный программный ключ:
528882d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



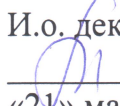
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**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.

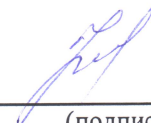
УТВЕРЖДАЮ


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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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 концепции 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 годам | | | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 12,2 | 12,2 | | | | | | | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 12 | 12 | | | | | | | | | |
| лекции | | | | | | | | | | | |
| лабораторные | 12 | 12 | | | | | | | | | |
| практические | | | | | | | | | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,2 | 0,2 | | | | | | | | | |
| <i>контроль</i> | 8.8 | 8.8 | | | | | | | | | |
| Самостоятельная работа | 51 | 51 | | | | | | | | | |
| 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 |
| 1 год | | | | | | | | |
| 1. | Моделирование продуктов рационального питания с заданной биологической ценностью | 1 | ЛЗ | М | 4 | 20 | ВК | УО |
| 2. | Оценка качественных характеристик моделей продуктов рационального питания с заданной биологической ценностью | 2 | ЛЗ | В | 4 | 10 | ТК | УО |
| 3. | Современные приемы сохранения биологической ценности продуктов рационального питания | 5 | ЛЗ | В | 4 | 12,2 | ТК | УО |
| 4. | Выходной контроль | | | | 0,2 | 8,8 | ВыхК | Экз |
| | Итого | | | | 12,2 | 51 | | |

Примечание: Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – преактивное 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: http://www.iprbookshop.ru/51500.html | М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. | СПб. : Троицкий мост, 2016. | Все разделы |
| 2 | Антипов, С.Т. Инновационное | С.Т. Антипов, | Санкт- | Все разделы |

| | | | | |
|--|---|---|-------------------------|--|
| | развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие /; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — 660 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/74680 | А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов | Петербург : Лань, 2016. | |
|--|---|---|-------------------------|--|

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 пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/1957.html | - | Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011 | Все разделы |
| 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: http://www.iprbookshop.ru/1879.html | 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: http://www.iprbookshop.ru/11445.html | 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. | С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. | Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с. | Все разделы |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | пособие /— Электрон. дан. — — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/74680 | Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А.. | | |
|--|--|---|--|--|

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 | вспомогательная |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.</p> <p>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.</p> | |
|--|--|---|--|

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).*