

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Высокотехнологичные производства продуктов питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация общественного питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет мехатроники и автоматизации

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Лекции, час.	10
2	Практические занятия, час.	10
3	Лабораторные занятия, час	40
4	Индивидуальная работа, час.	0
5	Всего занятий в контактной форме, час	
6	из них аудиторных занятий, час.	60
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	24
8	консультаций, час.	
9	Самостоятельная работа, час.	
10	в том числе курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе, час	РГЗ
11	зачет, диф. зачет, час	
12	Сессия (экзамен), час	18
13	Всего часов	108
14	Всего зачетных единиц (кредитов)	3

Внешние требования

Компетенция ФГОС: ПК.1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
33. знать инновационные технологии производства продукции
Компетенция ФГОС: ПК.16 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
32. знать основные современные методы исследования качества продуктов
У2. уметь проводить математическую обработку результатов исследования
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
35. знать инновационные технологии производства мучных кондитерских и кулинарных изделий

36. знать принципы разработки рецептур на все виды продукции
У2. уметь разрабатывать ассортимент инновационных мучных кондитерских и кулинарных изделий

Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
---	---------------------------

Высокотехнологичные производства продуктов питания

ПК.1.33 знать инновационные технологии производства продукции	
1.об инновационных технологиях производства продуктов, основах нанотехнологии, молекулярной кухне	Лекции; Практические занятия
ПК.16.32 знать основные современные методы исследования качества продуктов	
2.о методах управления инновационными технологическими процессами	Лекции
ПК.1.33 знать инновационные технологии производства продукции	
3.основные технологические приемы молекулярной кухни	Практические занятия; Лабораторные работы
4.основы нанотехнологии	Практические занятия
ПК.16.32 знать основные современные методы исследования качества продуктов	
5.основные факторы, влияющие на изменение пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов (температура, pH среды, продолжительность воздействия, концентрация вещества) и качество готовой продукции	Лекции; Практические занятия; Лабораторные работы
ПК.1.33 знать инновационные технологии производства продукции	
6.современные методы кулинарной обработки продуктов (вакуумирование, шоковая заморозка, сушка и др.)	Лекции; Практические занятия; Лабораторные работы
ПК.7.36 знать принципы разработки рецептур на все виды продукции	
7.принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кулинарные изделия	Лекции; Практические занятия; Лабораторные работы
ПК.7.У2 уметь разрабатывать ассортимент инновационных мучных кондитерских и кулинарных изделий	
8.инновационные технологии производства мучных кулинарных и кондитерских и хлебобулочных изделий; их классификации, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации	Лекции; Практические занятия; Лабораторные работы
ПК.7.35 знать инновационные технологии производства мучных кондитерских и кулинарных изделий	
9.технологии кулинарной продукции для детей, диетического и лебечно-профилактического питания	Лекции; Практические занятия
10.технологии продуктов функционального назначения	Лекции; Практические занятия; Лабораторные работы
ПК.16.32 знать основные современные методы исследования качества продуктов	
11.определять основные показатели качества пищевых продуктов современными методами	Лабораторные работы
ПК.1.33 знать инновационные технологии производства продукции	
12.устанавливать экспериментальным путем основные параметры (факторы), определяющие правильность проведения технологического процесса	Лекции; Лабораторные работы
ПК.16.У2 уметь проводить математическую обработку результатов исследования	
13.проводить математическую обработку результатов исследований	Лабораторные работы
ПК.1.33 знать инновационные технологии производства продукции	
14.совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции	Лабораторные работы
15.анализировать производственные ситуации и решать проблемные вопросы (задачи).	Лабораторные работы
ПК.7.36 знать принципы разработки рецептур на все виды продукции	

16.разрабатывать проекты нормативно-технологической документации в соответствии со специальностью на базе информационных технологий	Лабораторные работы
ПК.7.35 знать инновационные технологии производства мучных кондитерских и кулинарных изделий	
17.моделировать производственно-технологический процесс	Лабораторные работы

Литература

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл.
2. Технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания"] / [А. И. Мглинец и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - СПб., 2010. - 735 с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учеб. пособие для магистров по направлению подготовки: 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», 260100.68 «Продукты питания из растительного сырья», 100800.68 «Товароведение» / [Т. В. Пилипенко и др.]. – Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. – 110, [1] с.
2. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности [2711] «Технология продукции общественного питания» / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2006. – 233 с.
3. Пищевая химия : [учебник для вузов] / [А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова, И. С. Витол, И. Б. Кобелев ; под. ред. А. П. Нечаева]. – 5-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 672 с.
- 4.
5. Сокирянский Ф. Классификация механических и тепловых процессов обработки сырья [Электронный ресурс] / Ф. Сокирянский // Pitportal.ru – Общепит в России. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/vestnik/section158/9006.html>. – Загл. с экрана.
6. Рогожин В. В. Биохимия молока и молочных продуктов : [учебное пособие по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / В. В. Рогожин. - Санкт-Петербург, 2006. - 315, [1] с. : ил., табл.
- 7.
8. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : [учеб. пособие] / Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 447 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
3. Рукопт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.
4. Су вид / Sous Vide Steba SV 2 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://steba-bt.ru/catalog/sous-vide-steba-sv-2/>. – Загл. с экрана.
5. Компания «Атланта Сервис» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://atlanta-service.ru>. – Загл. с экрана.

6. LansPak. Упаковочные материалы, оборудование и технологии [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://www.lanspak.ru>. – Загл. с экрана.

7. Что такое sous-vide? Технология sous-vide // FindFood.ru : кулинарный портал + социальная сеть о еде № 1. – Режим доступа: <http://findfood.ru/termin/sous-vide>. – Загл. с экрана.

Методическое и программное обеспечение

Методическое обеспечение

1. Мацейчик И. В. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для магистров направления 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / И. В. Мацейчик ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000208331. - Загл. с экрана.

Специализированное программное обеспечение

1 Microsoft Office 2007

2 Microsoft Visio

3 Технолог-кулинар

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Для проведения лекционных, практических занятий и защиты расчетно-графических заданий

Компьютерный класс

№	Наименование	Назначение
1	Компьютерный класс	Компьютеры объединены в локальную сеть с выходом в Internet

Специальное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Машина вакуумной упаковки HUALIAN MINERRY CO.LTD т.м.JEJU JDZ-260/PD	Для проведения лабораторных работ
2	ЭЛЕКТРОПЛИТА "ЛЫСЬВА"	Для проведения лабораторных работ
3	Пароконвектомат ELECTROUX A0S061EAA1 267000 с подставкой EL6/10 СПС в комплекте	Для проведения лабораторных работ
4	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
5	Шкаф холодильный CARBOMA R 560 C	Для проведения лабораторных работ
6	Миксер 5KSM90BWH	Для проведения лабораторных работ
7	Сушилка инфракрасная	Для проведения лабораторных работ
8	Весы ПВ-6	Для проведения лабораторных работ
9	Блендер "Масар" P100 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
10	Блендер "Масар" P102 C10 (лаб.спецтехнол.ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ

11	Фритюрница элетр.FB 4LT (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
12	Электромясорубка Binatone	Для проведения лабораторных работ
13	Столы производственные	Для проведения лабораторных работ
14	Соковыжималка Kenwood JE810 (лаб.спецтехнолог.,ул.Блюхера32)	Для проведения лабораторных работ
15	Слайсер Beckers	Для проведения лабораторных работ
16	ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ 805	проведение лабораторных работ
17	Морозильник Indesit SFR 167 NF	Для проведения лабораторных работ
18	ФРИТЮРНИЦА	Для проведения лабораторных работ
19	ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ	Для проведения лабораторных работ
20	ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ 173	Для проведения лабораторных работ
21	Аппарат контактный сушки АКС-1М	проведение лабораторных работ
22	Аппарат контактный сушки АКС-1М	проведение лабораторных работ
23	Блендер 1G 909	проведение лабораторных работ
24	тестораскаточная машина SEEWER RONDO	Для проведения лабораторных работ
25	тестомес спирал. мод TAUR022-2V	Для проведения лабораторных работ
26	Доска ученическая для письма маркером (Блюхера 32,лаборатория хлебопеч.)	Для проведения лабораторных работ
27	Кофемашина Jura Impressa XS90	Для проведения лабораторных работ
28	Машина стиральная Ariston AVTL-109	Для организации проведения лабораторных работ
29	Набор мебели для кухни	Для проведения лабораторных работ
30	Миксер Масар S серии F4c10	Для проведения лабораторных работ
31	Проектор Acer Portable Projector	Для демонстрации презентационных материалов в рамках проведения лабораторных работ
32	Стол лабораторный	Для проведения лабораторных работ
33	стол производственный СПРО7-2	Для проведения лабораторных работ
34	Экран на треноге DRAPER DIPLOMAT 70*70	Для демонстрации презентационных материалов в рамках проведения лабораторных работ
35	Шкаф стеллаж	Для организации проведения лабораторных работ
36	Шкаф с антрисолями	Для организации проведения лабораторных работ