

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Кафедра технологии и
организации общественного
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Кафедра технологии и
организации общественного
питания**

наименование кафедры

**д-р пед. наук, доцент, профессор
кафедры технологии и
организации общественного
питания, Камоза Т.Л.**

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ
ПРОИЗВОДСТВА В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Дисциплина Б1.В.02 Высокотехнологичные производства в
общественном питании

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и
специальность организация общественного питания

Направленность
(профиль)

магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

Форма обучения

заочная

Год набора

2019

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания магистерская программа

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и

сбалансированного питания"

заочная форма обучения

год набора 2019

Программу
составили

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа по дисциплине «Высокотехнологичные производство в общественном питании» предназначена для подготовки магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» и составлена в соответствии с государственным стандартом высшего образования с учетом представлений, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин «Общая технология», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена на ПОП», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Основная цель преподавания дисциплины – изучение и формирование целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, базирующихся на комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса;
- получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции массового питания;
- изучение влияния процессов интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации на органолептические, физико-химические, структурно-механические показатели качества готовой продукции при использовании высокотехнологичных производств на предприятиях массового питания;
- изучение улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства при использовании высокотехнологичных производств продуктов питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-7:способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	
ПК-17:способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	
Уровень 3	нанейшие достижения науки и техники в области получения продуктов питания
Уровень 3	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
Уровень 3	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях
ПК-18:владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	
Уровень 3	фундаментальные разделы техники и технологии приготовления пищи
Уровень 3	фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Технология продукции общественного питания
 Оборудование предприятий общественного питания
 Холодильная техника и технология
 Санитария и гигиена питания
 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
 Общая технология
 Современные концепции здорового питания
 Современные концепции здорового питания

Бизнес -планирование предприятий питания
 Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП
 Современные методы исследований сырья и продукции питания
 Проектирование предприятий питания
 Бизнес-планирование предприятий питания

Управление экономической и финансовой деятельностью
предприятия питания

Управление качеством в сфере общественного питания на
принципах ИСО и ХАССП

Современные методы исследований сырья и продукции питания

Проектирование предприятий питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	0,44 (16)	0,44 (16)
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,11 (4)	0,11 (4)
практикумы		
лабораторные работы	0,33 (12)	0,33 (12)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	3,31 (119)	3,31 (119)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	0,25 (9)	0,25 (9)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Краткая характеристика микрофлоры пищевых продуктов, влияние термического воздействия на микроорганизмы	0	0	0	9	
2	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их тепловой обработке. Краткая характеристика	0	0	12	60	ПК-17 ПК-18
3	Характеристика инновационного оборудования, используемого в общественном питании	0	0	0	10	ПК-17 ПК-18 ПК-7
4	Инновационные технологии приготовления пищи	0	2	0	40	ПК-17 ПК-18 ПК-7

5	Преимущества использования высокотехнологичных производств продуктов питания	0	2	0	0	ПК-17 ПК-18 ПК-7
Всего		0	4	12	119	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	4	Тепловое и холодильное инновационное оборудование, используемое в высокотехнологичных производствах в общественном питании	2	0	0
2	5	Характеристика и анализ высокотехнологичных производств: Cook&Chill; Cook&Freeze; Cook&Hold; Sous-vide; CapKold; Long Life Fresh Food	2	0	0
Всего			4	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	2	Технология получения полуфабрикатов повышенной ценности из мяса с пролонгированными сроками хранения	6	2	0
2	2	Технология готовых кулинарных изделий повышенной пищевой ценности из мяса с использованием инновационного оборудования	6	2	0
Итого			12	4	0

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пилипенко Т. В., Пилипенко Н. И., Шленская Т. В., Кутина О. И.	Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие для магистров по направлениям подготовки	Санкт-Петербург: Интермедия, 2015
Л1.2	Куткина М.Н.	Инновации в технологии продукции индустрии питания	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Камоза Т. Л., Сафронова Т. Н.	Высокотехнологичные производства продуктов питания: лаб. практикум [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л2.2	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т.	Технология продукции общественного питания: учебник: [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"]	Москва: Дашков и К, 2015

Л2.3	Липатова Л. П.	Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016
------	----------------	--	--

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Базы данных информационных ресурсов удаленного доступа: информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности	http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru
Э2	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Центр информационных технологий и систем органов исполнительной власти»	http://www.citis.ru
Э3	Официальный сайт СФУ	www.sfu-kras.ru
Э4	Научная библиотека Сибирского федерального университета	http://lib.sfu-kras.ru
Э5	Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru
Э6	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ	https://dvs.rsl.ru
Э7	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Э8	Электронная библиотека издательства «Троицкий мост»	http://www.trmost.ru
Э9		
Э10		
Э11		
Э12		

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Высокотехнологичные производства в общественном питании» изучается студентами направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, заочной форме обучения на первом курсе в третьей сессии. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лабораторных и практических работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии, «метод проектов», организация дискуссий.

Во время лабораторных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание результатов и их обсуждение.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается написание статей по итогам исследовательской работы и подготовка и участие к ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лабораторных занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: http://lib.sfu-kras.ru/ .
9.2.2	Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU.
9.2.3	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ.
9.2.4	Базы данных информационных ресурсов удаленного доступа: информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности. Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru
9.2.5	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Центр информационных технологий и систем органов исполнительной власти». Режим доступа: http://www.citis.ru

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для проведения лабораторных работ по дисциплине «Высокотехнологичные производства в общественном питании» на базе Инновационного центра в области пищевых технологий здорового питания имеется специализированная лаборатория и учебный кабинет.

Лаборатория комплектная ИПП-1 (Венгрия),
 Рефрактометр универсальный УРА-1,
 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПу,
 Электрошкаф сушильный лабораторный СНОЛ-3,5,
 Блендер «Дайво» (Англия),
 Печь муфельная ПМ-8,
 Иономер лабораторный ЭВ-74,
 Лабораторные столы (Венгрия),
 Прибор для определения влажности образцов «Элекс-7»,
 Магнитная мешалка ММ-5,
 Баня водяная лабораторная с электроподогревом,
 Эл.плиты «Люкс-ЛХ 3551», «Лысьва 203»,
 Аквадистилятор ДЭ-4-2,
 Люминоскоп ЛПК-1,
 Холодильных «Бирюса-14»,
 Термостат водяной ТЖ-0-03,
 Электроплиты лабораторные ЭПШ,
 Пенетромтр,

Аппарат для встряхивания,
Штатив для пипеток ПЭ-2910,
Аквадистиллятор эл. аптечный ДЭ-4-02,
Сахариметр универсальный СУ-4,
Колориметр фотоэлектрический КФЭ-2 УХЛ 4,2
Для демонстрации учебного материала в наличии имеется:
Ноутбук ASUS L 500C;
Проектор MODEL LP240 In Focus;
Видеодвойка «Panasonic»;
Экран.