

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.04.01 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

- получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства питания, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания;

- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Высокотехнологичные производства продуктов питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Проектирование предприятий общественного питания Методы контроля качества пищевых продуктов Производственная организационно-управленческая практика
ПК-1	Проектирование предприятий общественного питания Нанотехнологии в области производства продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Методы контроля качества пищевых продуктов
ПК-1	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью Защита интеллектуальной собственности Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	<i>Знать:</i> новые и нестандартные способы решения профессиональных задач <i>Уметь:</i> внедрять передовые технологии направленные на

		<p>производство готовой продукции, исходя из заданных критериев, свойств и состава</p> <p><i>Владеть:</i> инновационными методами, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>
	<p>УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p><i>Знать:</i> систему контроля качества изготовления продукции и поставки сырья, используемого для этого средства стандартизации</p> <p><i>Уметь:</i> проводить тестирование и комплексное изучение сырьевых свойств, а также готовых продуктов</p> <p><i>Владеть:</i> навыками решения конкретных задач при производстве продуктов питания</p>
	<p>УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>	<p><i>Знать:</i> принципы построения для решения конкретной задачи проекта с сохранением качества готового продукта и с соблюдением установленного времени</p> <p><i>Уметь:</i> соблюдать установленное время решения конкретных задачи проекта</p> <p><i>Владеть:</i> решения конкретных задачи проекта заявленного качества</p>
<p>ПК-1 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>ПК-1 .1 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания</p> <p><i>Уметь:</i> получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p> <p><i>Владеть:</i> навыками эффективно применять современные научные принципы и</p>

Тема 1. Основные направления развития высокотехнологичных производств производства продуктов питания в России и за рубежом	3	4						20		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 2. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 3. Зарубежные технологии производства продуктов питания	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 4. Инновационные технологии производства питания, получившие развитие в России	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 5. Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания	3	6						18		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 6. Высокотехнологичное оборудование предприятий питания - основные направления разработки и применения	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 7. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 8. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 9. Теоретические основы управления качеством	3	6						20		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 10. Качество как объект управления	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Тема 11. Современные системы управления качеством	3		2						2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1

Тема Промежуточная аттестация	12.	3									УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-1 .1
Контактная работа		3	16	16						2	x
Самостоятельная работа		3						58	16		x
Объем дисциплины в семестре		3	16	16				58	16	2	x
Всего по дисциплине			16	16				58	16	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

не предусмотрено учебным планом

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом	Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие; зарубежные технологии производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, получившие развитие в России; цель и задачи применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий и высокотехнологичного оборудования Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование	20
2	Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания	Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания, значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания, современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством, направления совершенствования автоматизированных средств управления Направления совершенствования автоматизированных средств управления	18

3	Теоретические основы управления качеством	<p>Сущность и направления развития системного управления качеством, взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения - от проектирования и производства, до реализации и потребления. Сущность систем менеджмента на основе стандартов ISO серии 9000, 22000:2005.</p> <p>Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах</p>	20
Всего			58

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания / В.Д. Ершов. - СПб.: Гиорд, 2011. - 232 с. – –Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Сажин, С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 432 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Пилипенко, Т.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учеб. пособие / Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. – М.: Санкт-Петербург, 2014. - 112 с. –Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Тематические и демонстрационные материалы, справочные материалы, справочная литература, переносные проектор и экран

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант .
2. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.  Архипова Н.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
 Васильев И.В.