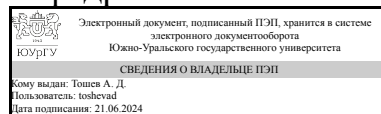


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М1.03.02 Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

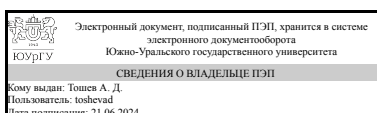
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

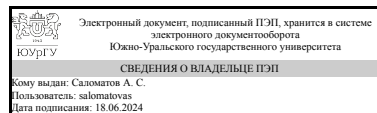
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

1. Цели и задачи дисциплины

Развить у студентов навыки разработки математических моделей типовых процессов технологии продуктов питания с учетом динамических свойств; Развить навыки применения численных методов для исследования математических моделей технологических процессов; Закрепить знания в области применения средств вычислительной техники при моделировании технологических процессов; Получить опыт практического моделирования технологических процессов.

Краткое содержание дисциплины

При создании продуктов функционального питания необходимо знать химический состав сырья, пищевую ценность, специальные приемы технологической обработки. Продукты функционального питания и их компоненты могут модифицировать метаболизм в организме человека, и играть важную роль в предотвращении возникновения различных заболеваний. Разработка технологий производства функциональных продуктов питания, их внедрение в производство, а также подготовка специалистов требует немедленного решения, что будет способствовать профилактике заболеваний и укрепления здоровья.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Знает: методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; Умеет: использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами Имеет практический опыт: устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия; разрабатывать план финансовой и логистической деятельности; внедрения методов и подходов к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; Имеет практический опыт: применения

	информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека.
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Научные принципы создания продуктов спортивного питания, Планирование и организация эксперимента, Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Производственная практика (технологическая) (2 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 33,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	110,5	110,5
Определение оптимальных параметров приготовления продуктов питания	110,5	110,5
Консультации и промежуточная аттестация	17,5	17,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные направления развития технологии пищевых производств	4	0	0	4
2	Выбор метода моделирования	4	0	0	4
3	Применение современных программных продуктов для оптимизации и расчета рецептур	4	0	0	4
4	Назначения и функции программ для автоматизации	4	0	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные направления развития технологии пищевых производств	0
2	2	Выбор метода моделирования	0
3	3	Применение современных программных продуктов для оптимизации и расчета рецептур	0
4	4	Назначения и функции программ для автоматизации	0

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные направления развития технологии пищевых производств	0
2	1	Основные направления развития технологии пищевых производств	0
3	2	Выбор метода моделирования	0
4	2	Выбор метода моделирования	0
5	3	Выбор метода моделирования	0
6	3	Выбор метода моделирования	0
7	4	Назначения и функции программ для автоматизации	0
8	4	Назначения и функции программ для автоматизации	0

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Основные направления развития технологии пищевых производств	2
2	1	Основные направления развития технологии пищевых производств	2
3	2	Выбор метода моделирования	2
4	2	Выбор метода моделирования	2
5	3	Выбор метода моделирования	2
6	3	Выбор метода моделирования	2
7	4	Назначения и функции программ для автоматизации	2
8	4	Назначения и функции программ для автоматизации	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС

Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Определение оптимальных параметров приготовления продуктов питания	Ищенко, А. В. Современные методы исследования сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. — 214 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/403919 (дата обращения: 14.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	1	110,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	1	Курсовая работа/проект	КТ1	-	25	25 – задание выполнено вовремя 20 – задание выполнено с опозданием в один день 15 – задание выполнено с опозданием 3 дня 10 – задание выполнено с опозданием неделя и более	кур-совые работы
2	1	Курсовая работа/проект	КТ2	-	25	25 – задание выполнено вовремя 20 – задание выполнено с опозданием в один день 15 – задание выполнено с опозданием 3 дня 10 – задание выполнено с опозданием неделя и более	кур-совые работы
3	1	Курсовая работа/проект	КТ3	-	25	25 – задание выполнено вовремя 20 – задание выполнено с опозданием в один день 15 – задание выполнено с опозданием 3 дня 10 – задание выполнено с опозданием неделя и более	кур-совые работы
4	1	Курсовая работа/проект	КТ4	-	25	25 – задание выполнено вовремя 20 – задание выполнено с опозданием в один день 15 – задание выполнено с опозданием 3 дня 10 – задание выполнено с опозданием	кур-совые работы

	продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения											
ПК-2	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией;	+	+	+	+					+	+	+
ПК-2	Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией;	+	+	+	+					+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека.	+	+	+	+					+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Красностанова И. Н. Оформление научной работы : метод. указания / И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с.
2. Тошев А. Д. Производство мучных изделий : учеб. пособие / А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательство ЮУрГУ, 2001. - 70, [2] с. : ил.
3. Тошев А. Д. Солод и перспективы его использования в производстве мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : монография / А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Тошев А. Д. Технология продуктов общественного питания : сб. задач для специальности 271200 / А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательство ЮУрГУ, 2002. - 39, [2] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Учебные рефераты. Общие требования к построению, содержанию и оформлению

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Учебные рефераты. Общие требования к построению, содержанию и оформлению

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(28.02.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено