Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: [illegible]
Уникальный программный ключ:
[illegible]

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.07 Аутентичные продукты питания*"

направления подготовки бакалавров "*19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*"

профиль подготовки "*Технология продукции и организация общественного питания*"

программа подготовки "*магистр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических и практических знаний об аутентичных продуктах питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава и технологических процессах; формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития производства аутентичных продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- анализ современных тенденций в вопросах питания и здоровья, изучение современного рынка аутентичных продуктов;

- исследование специфических физиологических эффектов функциональных ингредиентов;

- характеристика видов, строения, физиологических аспектов применения основных групп функциональных ингредиентов;

- анализ современных подходов к созданию аутентичных продуктов питания.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания
Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков)
Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия
Алиментарно-зависимые заболевания
Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания
Динамика изменений безопасности пищевых продуктов
Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов
Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Аутентичные продукты питания» входит в обязательную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Проектирование процессов производства продуктов питания», «Мировые кулинарные шедевры», «Нутрициология в индустрии питания», «Методология науки о питании».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

продукции различного назначения		
ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка		
- ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.	- проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения		
- ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.	- проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей		
- ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;-	- проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп	- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей

рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции.	населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания.	качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания		
ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания		
- ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	- использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.	- методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания		
ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания		
- ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.	- использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.	- методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.

Дисциплина "Аутентичные продукты питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна