

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Фирма: Федеральная служба по техническому и экспортному контролю

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 2024.10.01 10:08

Университет: ФГБОУ ВО «Вятский государственный университет»

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.11 Высокотехнологичные производства продуктов 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 – освоить основы высокотехнологичных производств продуктов питания, приобрести практические навыки и умения для практической деятельности, сформировать понимание необходимости совершенствования технологических процессов производства продуктов питания, отвечающих требованиям здорового питания, обеспечения высокого качества и направленности, безопасности для потребителя и конкурентоспособности.

Задачи дисциплины:

- изучение основ высокотехнологичных производств продуктов питания;
- освоение высокотехнологичных процессов производства здоровых продуктов питания;
- формирование навыков использования научных достижений в области промышленного производства продуктов питания;
- освоение функционально-технологических подходов к созданию продуктов питания на высокотехнологичных производствах.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом
Инновационные технологии производства продуктов питания
Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.
Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.
Повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.
Высокотехнологичное производство продуктов питания на основе переработки растительного сырья
Высокотехнологичное производство продуктов питания на основе переработки сырья животного происхождения
Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» входит в обязательную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Микробиология и эпидемиология в области питания, Проектирование процессов производства продуктов питания, Нутрициология в индустрии питания.

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	- проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики



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.	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.	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-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 "Высокотехнологичные производства продуктов 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 143.65 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

