

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 10:31:16
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
Попова О.М./
« 18 » *апр* 20 *21* г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПИБ
/ Попова О.М./
« 18 » *апр* 20 *21* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Стрижевская В.Н.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является приобретение студентами знаний о принципах, методах и приемах разработки новой кулинарной и прочей продукции, новых технологических процессов и приемов переработки.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки / специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» относится к вариативной части обязательных дисциплин Блока 1.

Дисциплина «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: производственная практика: научно-исследовательская работа и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 - Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности	Приемы сбора первичной информации, необходимые для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии	Составить краткую и развернутую анкету-опросник, анализировать спрос и тенденции развития спроса на разрабатываемую продукцию	Методами сбора первичной информации, необходимыми для обоснования разработки новой продукции и (или) технологии
2	ПК-3	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания	ПК-3.1 – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии	Основы науковедения, классификацию наук, основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции	Анализировать информацию, планировать эксперимент, провести эксперимент, обработать полученные результаты	Методами анализа и синтеза, методами получения первичной информации
			ПК-3.2 – Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	основные способы и методы разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей	оформить отчет по научно-исследовательской работе	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
			ПК-3.3 – Способен использовать на практике умения и навыки в	Принципы пищевой комбинаторики применяемые при	Определять цель и задачи исследования при разработке новой	Способами обеспечения обратной связи с потребителями,

			организации и проведении исследовательских работ	разработке новой кулинарной продукции различного назначения и технологических процессов для предприятий общественного питания	продукции и технологических процессов в общественном питании	методологией формирования ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания	Базы данных и информационные системы с данными о развитии рынка, приемы и методы применяемые для поиска информации из различных источников и баз данных	Обрабатывать собранную и полученную в ходе исследования информацию, делать выводы. Систематизировать и обобщать маркетинговую информацию, преимущества и недостатки продукции и технологий конкурентов	Методами хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных применимые к разрабатываемой тематике. Методами определения конкурентных преимуществ и недостатков существующей продукции

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов***										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	72,1						72,1				
<i>аудиторная работа:</i>	72						72				
лекции	18						18				
лабораторные	36						36				
практические	18						18				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1						0,1				
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	35,9						35,9				
Форма итогового контроля	зач						зач				
Курсовой проект (работа)											

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
семестр								
1.	Вводная: Предмет, цель и задачи курса. Требования к современному специалисту. НИРС и её место в учебном процессе . Основы науковедения. Основные понятия. Основные закономерности развития науки. Классификация наук	1	Л	В	2		ТК	
2	Применение эмпирических методов в исследовании	1,2	ЛЗ	МШ	4		ТК	УО
3	Разработка плана исследовательской работы с подбором методик	1	ПЗ	М	2		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4	Основы науковедения. Общенаучные методы исследования.	3	Л	В	2		ТК	УО
5	Проведение исследования с применением мыслительно-логических методов	3-4	ЛЗ	Т	4	10	РК	УО
6	Анализ разработанных планов исследовательской работы с подбором методик	1	ПЗ	М	2	10	ТК	УО
7	Информационный поиск. Поисковые системы. Патентный поиск. Авторское право	5	Л	В	2		ТК	УО
8	Метод классифицирования. Применение в практическом эксперименте	5-6	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
9	Применение методов получения первичной информации: Методы социологический составление анкеты.	5	ПЗ	М	2	10	ТК	УО
10.	Организация научных исследований. В общественном питании Выбор методов и объектов. Постановка эксперимента	7	Л	В	2		ТК	КЛ
11	Применение методов получения первичной информации. Тестирование	7-8	ЛЗ	Т	4		ТК	
12	Применение методов получения первичной информации: анкетный опрос, интервьюирование. Анализ полученных данных	7	ПЗ	М	2	10	ТК	УО
13	Методы прогнозирования (мозговой штурм, круглый стол, сенектика, Делфи)	9	Л	В	2		ТК	КЛ
14	Анализ блюд предназначенных для быстрого приготовления. Разработка технологии аналогов традиционных блюд, предназначенных для быстрого приготовления	9-10	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
15	Сравнительные особенности научного и производственного органолептического (сенсорного) анализа.	9	ПЗ	Т	2	2	РК	УО
16	Методология создания специализированных продуктов заданного химического состава состоит из ряда этапов. Приемы и методы научной разработки продуктов питания и технологий (Построение дерева свойств)	11	Л	В	2		ТК	КЛ
17	Сравнительные характеристики обогащенных кулинарных изделий с аналоговыми	11-12	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
18	Разработка профиля продукции	11	ПЗ	Т	2	2	РК	УО
19	Принципы пищевой комбинаторики	13	Л	В	2		ТК	КЛ
20	Сравнительные характеристики витаминизированных блюд. Эффективность витаминизации	13-14	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
21		13	ПЗ					
22	Научные принципы обогащения кулинарных блюд и изделий	15	Л	В	2		ТК	КЛ
23	Разработка напитков с заменой сахара на сахарозаменители	15-16	ЛЗ	Т	4	2	РК	УО
24	Внедрение результатов НИР	15						
25	Научные принципы разработки блюд и изделий: способ замены одних веществ на другие, элиминации	17	Л	В	2		ТК	КЛ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
26	Разработка блюда или изделия по выбору: обоснование, инновационная составляющая, подготовка образцов к дегустации	17-18	ЛЗ					
27	Оформление отчета НИРС (презентация)	17	ПЗ	Т	4	20	ТК	УО
	Выходной контроль				0,1	9,9	Вых К	УО
Итого:					48,1	59,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: КЛ – конспект лекций, УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Решение ситуационных задач в ходе лабораторной работы позволяет обучиться планированию и прогнозированию результата исследовательского процесса. В процессе исследования обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа результатов исследований способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения делать выводы из фактической информации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате.

Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к подготовке к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований. Учебное пособие./-. -208 с. ISBN 978-5-394-03375-9 https://znanium.com/catalog/document?id=358551	М.Ф. Шкляр.	М.: Дашков и К, 2019	Все разделы
2	Методы и средства научных исследований: Учебник, 264 с, ISBN-онлайн 978-5-16-102715-8 https://znanium.com/catalog/document?id=360472	Пижурич А.А., Пятков В.Е.	Издательство: ИНФРА-М, 2018	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Кожухар В.М. Практикум по основам научных исследований/. - 216 стр. ISBN: 978-5-394-01711-7 https://znanium.com/catalog/document?id=129083	В.М. Кожухар	Издательство: М.:Дашков и К.2013 г.	Все разделы
2	Дунченко, Н.И. Основы научных исследований: учеб. пособие./-. М.: МГУПБ, 2009. – 289 с. ISBN 978-5-9658-0212-7	Н.И. Дунченко, А.В. Бердутина, В.С. Янковская.	М.: МГУПБ, 2009	Все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/biblioteka/>; Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
- *официальный сайт Комитет РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия*: <http://www.rgtr.ru>. На сайте новейшая информация в заявленной области

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.	вспомогательная

		<p>Контракт № № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	
--	--	--	--

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №140, читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

8. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций (*приложение 3*).
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ (*приложение 4*).

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «18» мая 2021 года (протокол № 9).