

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 14:00:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01...



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 » *май* 20*21* г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМП и Б
/Попова О.М./
« 18 » *май* 20*21* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ГЛОБАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СОВРЕМЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная

Разработчики: доцент, Стрижевская В.Н.

(подпись)

профессор, Симакова И. В.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Глобальные технологии современных продуктов питания» является формирование у обучающихся навыков применения глобальных технологических решений в процессах разработки и производства пищи.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Глобальные технологии современных продуктов питания» относится к дисциплинам по выбору, часть формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

Дисциплина «Глобальные технологии современных продуктов питания» является базовой производственной практики: НИР, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы.

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
	ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.1 – Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	Процессы, происходящие с пищевыми веществами в технологиях глобальных производств	Моделировать технологические решения для получения продукции с заданными свойствами	Методами совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами
			ПК-2.2 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности.	Современные тренды, возникающие в сфере общественного питания и производства глобальных продуктов питания	Использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для решения проблем глобализации индустрии питания	Методами обработки и анализа материала по выбранной проблеме для его дальнейшей интерпретации и применения в решении практических задач, профессиональными терминами и определениями на русском и иностранном языке

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа *.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов***								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	28,1	28,1							
<i>аудиторная работа:</i>	28	28							
лекции	14	14							
лабораторные									
практические	14	14							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1							
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	43,9	43,9							
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
1 семестр								
1.	Общие черты глобализации, влияние на изменение культуры питания	1-2	Л	В/П	4		ВК	УО
2.	Признаки глобализации в различных пищевых производствах, в том числе и индустрии питания	3	ПЗ	Б	2	10	ТК	УО
3.	Глобальные корпорации в общественном питании: общие черты, различия	4	Л	П	2		ТК	УО

4.	Анализ ассортимента и технологий глобальных корпораций в общественном питании	5,7	ПЗ	Т	4	10	ТК	УО
5.	Глобальные корпорации пищевых производств: общие черты, различия	6	Л	П	4		РК	УО
6.	Анализ ассортимента и технологий глобальных корпораций пищевых производств	8-10	ПЗ	Т	4	10	ТК	УО
7.	Технологии производства продукции для быстрого потребления	7	Л	П	4		РК	Р/УО
8.	Анализ пищевой и энергетической ценности продукции для быстрого потребления, сравнение с аналогами по традиционным технологиям	11-12	ПЗ	М	4	13,9	ТР	Р/УО
9.	Выходной контроль				0,1		Вых К	3
Итого:					28,1	43,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – занятие-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Б – бинарное занятие, Т – 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: УО – устный опрос, Р – реферат (ЭССЕ), З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Глобальные технологии современных продуктов питания» проводится по видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04. 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.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: бинарное занятие по теме «Признаки глобализации в различных пищевых производствах, в том числе и индустрии питания» с директором ресторана «Мандарин» Подкиной Дарьей Сергеевной

Целью семинарских (практических)* занятий является выработка практических навыков анализа проблемных вопросов и инновационных исследований в сфере производства продуктов питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – семинарские занятия, так и интерактивные методы – практическое занятие-визуализация, бинарные занятия с участием обучающихся в проведении занятия и подготовке и построении сценария занятия, проблемные занятия, включающие в себя предварительную самостоятельную подготовку по проблеме и представление доказательной базы во время контактной работы

В процессе рассмотрения проблемной тематики 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 конкретной проблемы в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации. Во время контактной работы проводится групповой анализ конкретной ситуации, что развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и эссе. 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 для подготовки 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	Бакин, И. А. Современные проблемы в области аппаратурного оформления пищевых производств /— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61276.html (дата обращения: 14.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	И. А. Бакин..	Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2018. — 106 с. — ISBN 978-5-89289-829-4.	Все разделы
2	Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие /— Электрон. текстовые данные. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51500.html	М.Н. Куткина, С.А. Елисеева.	СПб. : Троицкий мост, 2016.	Все разделы
3				

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				
2	Современные проблемы и вызовы региональной экономики [Электронный ресурс] : Всероссийской научно-практической конференции. Дата проведения: 25 января 2016 года, г.о. Королёв, «МГОТУ» / М.С. Абрашкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75347.html	сборник научных статей по материалам участников	М. : Научный консультант, 2016. — 278 с. — 978-5-9907604-7-9.	Все разделы
3	Кришталь В.В. Современные проблемы менеджмента [Электронный ресурс] : учебное пособие / — Электрон. текстовые данные. — 978-5-374-00497-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10829.html	В.В. Кришталь.	М. : Евразийский открытый институт, 2011. — 190 с.	Проблемы внедрения инноваций
4	Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие /— Электрон. дан. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/74680	С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А..	Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с.	Все разделы
5	Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Тётушкин. — Электрон. текстовые данные. —Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64569.html	Тётушкин В.А.	Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 124 с. — 978-5-8265-1384-2.	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	вспомогательная

	<p>«Компьютерный супермаркет», г. Саратов. 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 (модуля)

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 «Глобальные технологии современных продуктов 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 «Глобальные технологии современных продуктов питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Глобальные технологии современных продуктов питания» включают в себя* :

1. Краткий курс лекций
2. Методические указания для проведения практических занятий.

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