

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 03.05.2023 16:01:04
Уникальный программный ключ:
528682d78e6718566ab07f01fe1ba2172f735a12



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 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМП и Б
Попова О.М./
« 18 » мая 2021 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	Заочная

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 для 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 годам		
		1	2	3
Контактная работа – всего, в т.ч.	12,1	12,1		
<i>аудиторная работа:</i>	12	12		
лекции	6	6		
лабораторные				
практические	6	6		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1		
<i>контроль</i>				
Самостоятельная работа	59,9	59,9		
Форма итогового контроля	3	3		
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
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1.	Общие черты глобализации, влияние на изменение культуры питания	1	Л	В/П	2		ВК	УО
2.	Признаки глобализации в различных пищевых производствах, в том числе и индустрии питания	2	ПЗ	Б	2	10	ТК	УО
3.	Глобальные корпорации в общественном питании и пищевой промышленности: общие черты, различия	3	Л	П	2		ТК	УО
4.	Анализ ассортимента и технологий глобальных корпораций	4	ПЗ	Т	4	15	ТК	УО

5.	Технологии производства продукции для быстрого потребления	5	Л	П	2	15	РК	УО
6.	Выходной контроль				0,1	19,9	Вых К	3
Итого:					12,1	59,9		

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.

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.	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
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 «Глобальные технологии современных продуктов 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).*