

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.О.9 «Современное оборудование, тара и упаковка»

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов
общественного питания

Статус дисциплины: обязательная часть

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	А.В. Снегирева

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2	Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Управление качеством продукции
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Перспективные направления технологии продукции общественного питания

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	0	16	112	49

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 2

Лекционные занятия (16ч.)

1. Введение. Классификация современного технологического оборудования.

- Параметры технологических процессов производства продуктов питания .
Универсальные приводы {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[2,3,4,5,6,7]
2. Современное оборудование для обработки овощей, мяса и рыбы. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6,7]
 3. Тепловое оборудование. Ч1 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6,7] Плиты, грили, пароконвектоматы.
 4. Тепловое оборудование. Ч2 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6,7] Мармиты, печи для пиццы, специализированные виды современного теплового оборудования
 5. Современное холодильное оборудование и вендинговые аппараты {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6,7]
 6. Современное оборудование для молекулярной кухни {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5,6,7]
 7. Основные функции и понятия упаковки. {дискуссия} (2ч.)[4,5]
 8. Характеристики отдельных видов современной тары и упаковки. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,7]

Практические занятия (16ч.)

1. Современное оборудование для обработки овощей {беседа} (2ч.)[1,6,7]
2. Современное оборудование для обработки мяса и рыбы {беседа} (2ч.)[1,2,5]
3. Современное оборудование для обработки муки, теста и сырья для кондитерских изделий {беседа} (2ч.)[1,2,5]
4. Современное оборудование для жарки и выпечки {дискуссия} (2ч.)[1,2,7]
5. Современное оборудование для приготовления фаст-фуда {беседа} (2ч.)[1,2,7]
6. Конвекционные печи и пароконвектоматы {беседа} (2ч.)[1,4,7]
7. Оборудование для молекулярной кухни {беседа} (2ч.)[1,5,7]
8. Современная тара и упаковка {дискуссия} (2ч.)[5,7]

Самостоятельная работа (112ч.)

- . Подготовка к защите практических занятий, подготовка отчетов по практическим занятиям.(76ч.)[1,2,3,4,5,6,7]
- . Подготовка к зачету(36ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной

информационно-образовательной среде:

1. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Современное оборудование, тара и упаковка» для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 13 с.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 144 с. – ISBN 978-5-8114-5328-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139256>.

3. Буянов, О.Н. Тепло- и хладоснабжение предприятий пищевой промышленности : учебное пособие / О.Н. Буянов. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. – 282 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141315>

6.2. Дополнительная литература

4. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>

5. Скопинцев, И. В. Производство тары и упаковки из полимерных материалов : учебное пособие / И. В. Скопинцев. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-8114-3038-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107277>.

6. Технологическое оборудование отрасли: учебное электронное издание / П.С. Беляев, Д.Л. Полушкин, П.В. Макеев, И.В. Шашков ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 82 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570554>.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. поисковые системы Yandex, Google

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».