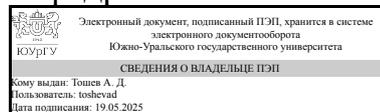


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.16.01 Организация функционального питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

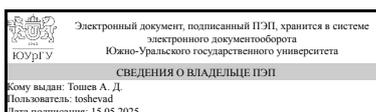
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

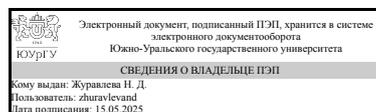
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Наличие теоретических и практических знаний по курсу дисциплины. Умение моделировать новые рецептуры кулинарных изделий функционального назначения для предприятий общественного питания и пищевой промышленности

Краткое содержание дисциплины

Современные представления о продуктах функционального назначения.
Приоритетные направления разработки продуктов функционального назначения.
Обеспечение качества функциональных продуктов питания при производстве.
Основные пути развития разработки продуктов функционального назначения.
Физико-химические показатели качества функциональных продуктов питания.
Примеры разработки функциональных продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов
ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Знает: виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции; Умеет: разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; Имеет практический опыт: разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Производственная практика (технологическая) (6 семестр)	Кулинарный и кондитерский дизайн, Гастрономия, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Производственная практика (технологическая) (6 семестр)	<p>Знает: принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; , принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Умеет: творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания , эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p>Имеет практический опыт: оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов; , техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	6	6
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
Расчётно-графическая работа, состоит из 20 заданий.	89,75	89.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение. Общие сведения о курсе. Государственная политика в области здорового питания населения.	2	2	0	0
2	Функциональные пищевые продукты: определение, динамика развития рынка, история возникновения. Методология проектирования функциональных продуктов питания.	6	2	0	4
3	Контроль производства и качества функциональных продуктов питания. Современные тенденции в области разработки продуктов функционального назначения.	4	2	0	2

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Общие сведения о курсе. Государственная политика в области здорового питания населения.	2
2	2	Функциональные пищевые продукты: определение, динамика развития рынка, история возникновения. Методология проектирования функциональных продуктов питания.	2
3	3	Контроль производства и качества функциональных продуктов питания. Современные тенденции в области разработки продуктов функционального назначения.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
2	2	Государственная политика в области здорового питания населения.	4
3	3	Функциональные пищевые продукты: определение, динамика развития рынка, история возникновения. Технология разработки функциональных продуктов питания с использованием местного растительного сырья.	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Расчётно-графическая работа, состоит из 20 заданий.	https://e.lanbook.com/book/92950?ysclid=lxlnou43hr957896760	8	89,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Текущий контроль	вопросы	1	5	<p>5 баллов - Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%</p> <p>4 балла - Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%</p> <p>3 балла - Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %</p> <p>2 балла - Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре.</p>	зачет
2	8	Промежуточная аттестация	рефераты	-	5	<p>5 баллов - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.</p> <p>4 балла - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.</p> <p>3 балла - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.</p> <p>2 балла - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.</p>	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-6	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания	+	+
ПК-6	Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов	+	+
ПК-7	Знает: виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции;		+
ПК-7	Умеет: разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания;		+
ПК-7	Имеет практический опыт: разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Справочник технолога общественного питания [Текст] А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Бычкова Е. С. Диссертационная работа

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	eLIBRARY.RU	1. Дунец Е. Г. Влияние технологических факторов на реологические свойства соусов функционального назначения / Е. Г. Дунец, Г. М. Зайко, М. С. Бедило // Известия вузов. Пищевая технология. - 2008. - № 4. - С. 50-52. 2. Применение полифункциональных белковых добавок при производстве профилактических рыбных продуктов / Л. В. Антипова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2010. - № 2/3. - С. 33-35. 3. Методология повышения эффективности продвижения функциональных пищевых продуктов на потребительский рынок / О. В. Евдокимова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 2/3. - С. 107-109. https://elibrary.ru/juiyet?ysclid=lxlnqefe57815414296

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Microsoft Imagine Premium (Windows Client, Windows Server, Visual Studio Professional, Visual Studio Premium, Windows Embedded, Visio, Project, OneNote, SQL Server, BizTalk Server, SharePoint Server)(04.08.2019)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Электрические плиты, фритюрницы, микроволновые печи, жарочный шкаф, пароконвектоматы, слайсер, робокоп, кухонная посуда, кухонный инвентарь.
Лекции	335 (3б)	проектор
Зачет	335 (3б)	нет