ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 19.05.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М1.02 Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Магистратура
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 19.05.2023

А. Д. Тошев

Разработчик программы, к.техн.н., доц., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Щербакова Е. И.
Пользователь: shcherbakovaei
Дата подписания: 19.05.2023

Е. И. Щербакова

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: приобретение студентами знаний в области разработки технологии обогащенных, специализированных и функциональных продуктов для различных групп населения. Задачи дисциплины:изучить теории и концепции здорового питания, основы пищевой комбинаторики, особенности технологий обогащенных, специализированных и функциональных продуктов для различных групп населения.

Краткое содержание дисциплины

Теория питания. Источники и формы пищи. Медико-биологические требования к продуктам питания. Потребности организма человека в энергии и белке. Метаболизм основных пищевых веществ, их биологические функции в организме. Баланс азота в организме. Потребности в белке у людей различных полово-возрастных групп и социального статуса. Безопасный уровень потребления белка. Белковая энергия, общая энергия как характеристики качества рациона питания. Энергетические субстраты. Метаболическая константа. Потребности организма в белках, жирах, углеводах, пищевых волокнах, минеральных веществах, витаминах, аминокислотах в зависимости от пола, возраста, состояния здоровья. Роль отдельных пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании. Особенности диет при различных заболеваниях. Принципы создания рецептур мясных продуктов для обеспечения рационального питания различных групп населения.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает: принципы рационального питания различных групп населения; особенности технологии приготовления продуктов питания для различных групп населения; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий Умеет: определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции Имеет практический опыт: производства продукции питания специализированного назначения
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Знает: методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества Умеет: проводить оценку качества продукции различного назначения Имеет практический опыт: проведения оценки

	качества продукции различного назначения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Методология проектирования продуктов питания, Планирование и организация эксперимента, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение, Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение, Управление проектами, Производственная практика (технологическая) (2 семестр)	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Методология проектирования продуктов питания	Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными

	свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов
Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение	Знает: основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; , принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков , определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; Имеет практический опыт: управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков, разработки новых видов продукции для детей и подростков
Управление проектами	Знает: основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления , основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности Умеет: разрабатывать

	бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта , разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта , организовывать деловые переговоры Имеет практический опыт: в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов, в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов, ведения деловых переговоров
Планирование и организация эксперимента	Знает: методы моделирования и планирования экспериментальных исследований в области пищевых производств, теоретические основы НИР; , современные подходы к организации научных исследований Умеет: разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы , организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности, составлять план экспериментального исследования; Имеет практический опыт: использования методов планирования экспериментальной деятельности , организациии проведения НИР в рамках профессиональной деятельности, организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач
Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров, особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров , особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания;, прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и

	способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; , методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; , использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами Имеет практический опыт: применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека., устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия; разрабатывать план финансовой и логистической деятельности; внедрения методов и подходов к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения
Производственная практика (технологическая) (2 семестр)	Знает: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;, методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики; Умеет: использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;, применять инструментарий организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях; Имеет практический опыт: организации и проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов

	питания, использования механизмов достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 33,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		3	4
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72
Аудиторные занятия:	28	16	12
Лекции (Л)	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	28	16	12
Самостоятельная работа (СРС)	110,25	55,75	54,5
Подготовка к лабораторным работам	15,75	15.75	0
Подготовка к зачету	40	40	0
Выполнение курсовой работы	44,5	0	44.5
Подготовка к экзамену	10	0	10
Консультации и промежуточная аттестация	5,75	0,25	5,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен,КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие понятия о специализированных продуктах	0	0	0	0
2	Основы моделирования пищевого продукта	0	0	0	0
3	Характеристика ингредиентов, используемых для обогащения пищевых продуктов	0	0	0	0
4	Технология специализированных продуктов для отдельных групп населения	28	0	0	28

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Общие понятия о специализированных продуктах	0
2	2	Основы моделирования пищевого продукта	0
3	3	Характеристика ингредиентов, используемых для обогащения пищевых продуктов	0
4	4	Продукты питания для беременных и кормящих женщин	0

5	4	Продукты питания для лиц пожилого и старческого возраста	0
6	4	Диетические продукты	0

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	4	Блюда из овощей	4
2	4	Блюда из овощей	0
3	4	Блюда из круп	4
4	4	Блюда из круп	0
5	4	Блюда из макаронных изделий	4
6	4	Блюда из птицы	4
7	4	Блюда из яиц и творога	4
8	4	Блюда из мяса	4
9	4	Блюда из рыбы	4
10	4	Холодные блюда и закуски	0

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] Для предприятий общественного питания авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.; Киев: Лада: Арий, 2008. - 678, [1] с.	3	15,75
Подготовка к зачету	ехнология 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.	3	40
Выполнение курсовой работы	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.	4	44,5

	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.		
Подготовка к экзамену	хнология 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.	4	10

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	Учи-тыва-ется в ПА
1	3	Проме-жуточная аттестация	Собеседование	-	40	Промежуточная аттестация – собеседование по реферату. Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не	зачет

						выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
2	3	Текущий контроль	Лабораторные работы (1-2 занятие)	25	5	Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований , представлена в установленные сроки. Технологическая карта соотвествует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность	зачет

						желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы . 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д.Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
3	3	Текущий контроль	Лабораторные работы (3-4 занятие)	25	5	Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований , представлена в установленные сроки. Технологическая карта соотвествует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности,	зачет

						незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы . 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д.Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
4	3	Текущий контроль	Устный опрос (1-2 занятие)	25	5	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)Максимальный балл за данную КТ - 5 Отлично:. Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо:. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.	зачет

						Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	
5	3	Текущий контроль	Устный опрос(3-4 занятие)	25	5	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)Максимальный балл за данную КТ - 5 Отлично:. Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо:. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	зачет
6	4	Текущий контроль	Лабораторные работы (1-2)	25	5	Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований , представлена в установленные сроки. Технологическая	экзамен

						карта соотвествует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы . 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д.Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
7	4	Текущий контроль	Лабораторные работы(3)	25	5	Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания	экзамен

						результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований , представлена в установленные сроки. Технологическая карта соотвествует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы . 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д.Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные	

						вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
8	4	Текущий контроль	Устный опрос(1-2 занят)	25	5	Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований , представлена в установленные сроки. Технологическая карта соотвествует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы . 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости	экзамен

						в салатах и т.д.Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
9	4	Текущий контроль	Устный опрос (3 занят)	25	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично:. Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо:. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	экзамен
10	4	Проме-жуточная аттестация	Собеседование	-	5	Промежуточная аттестация – собеседование по реферату. Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты	экзамен

						методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	
11	4	Курсовая работа/проект	Оформление курсовой работы	-	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки.4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера.3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока;	кур-совые работы

12	4	Курсовая работа/проект	Научные статьи, патенты	-	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Представлен широкий список патентов и научных статей Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера, имеются патенты, не относящиеся к теме. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы . Недостаточное количество патентов и научных статей Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. Недостаточное количество патентов и научных статей	кур-совые работы
13	4	Курсовая работа/проект	Защита курсовой работы	-	5	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с	кур-совые работы

						соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые работы	Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко	В соответствии с п. 2.7 Положения

	отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.	
экзамен	Промежуточная аттестация – собеседование по реферату. Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Промежуточная аттестация – собеседование по реферату. Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
УК-2	Знает: принципы рационального питания различных групп населения; особенности технологии приготовления продуктов питания для различных групп населения; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий	+			+	+			+	+	+	+		+
УК-2	Умеет: определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции	+			+	+			+	+	+	+		+
УК-2	Имеет практический опыт: производства продукции питания специализированного назначения	+			+	+			+	+	+	+		+
ПК-2	Знает: методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества		+	+			+	+					+	
ПК-2	Умеет: проводить оценку качества продукции различного назначения		+	+			+	+					+	
ПК-2	Имеет практический опыт: проведения оценки качества продукции различного назначения		+	+			+	+					+	

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. 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. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания [Текст] В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; Под ред. В. Н. Голубева. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 589 с.
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.
3. 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.
4. 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.
5. 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. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
2. Кондитерское производство науч.-произв. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2005-
3. Пищевая промышленность ежемес. журн. Изд-во "Пищевая помышленность" журнал. - М., 2001-
4. Пищевая и перерабатывающая промышленность реф. журн. Центр. науч. с.-х. б-ка Рос. акад. с.-х. наук реферативный журнал. - М., 1999-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие/ А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2014. - 62с./ А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2014. - 62с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие/ А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ,

2014. - 62с./ А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2014. - 62с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие/ А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова - Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2014. - 62с. https://lib.susu.ru/

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -Microsoft Visual Studio (бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНИТИ РАН(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)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектоматUNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильникSTINOL , электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный"Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER",кофемашина "AppiaIGrS ,весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсерBECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор SamsungCK – 2148, кофемолка CUHILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO
Зачет,диф.зачет	101 (3г)	компьютеры
Лекции	101 (3г)	компьютеры