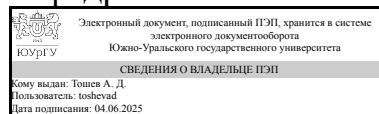


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.02 Технология специализированных продуктов питания
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

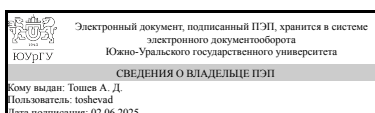
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

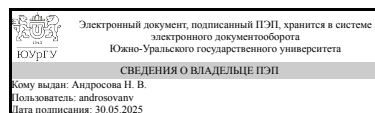
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов теоретических и практических знаний в области специализированных продуктов питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава, технологических процессах производства, контроле качества и безопасности. Задачи дисциплины: - анализ современных тенденций в производстве специализированных продуктов питания; - исследование свойств сырья и компонентов, применяемых в технологии специализированных продуктов питания; - характеристика основных групп специализированных продуктов питания; - анализ современных подходов к созданию специализированных продуктов питания.

Краткое содержание дисциплины

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
Управление проектами, Моделирование технологических процессов производства продуктов питания, Методология проектирования продуктов питания, Планирование и организация эксперимента,	Не предусмотрены

Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Производственная практика (технологическая) (2 семестр)	
--	--

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

Дисциплина	Требования
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 , организации 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 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; Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров
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 , методологию проектирования продуктов питания 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 , использовать методы моделирования и оптимизации рецептур и технологических процессов производства пищевых продуктов 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 , оптимизации рецептуры и разработке моделей пищевых продуктов
--	---

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, основы бизнес-планирования и экономики предприятий, финансовой деятельности; методы и инструменты проектного планирования и управления Умеет: разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта , организовывать деловые переговоры, разрабатывать бизнес-планы и проводить финансовый анализ деятельности предприятий; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Имеет практический опыт: в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов, ведения деловых переговоров, в области бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; управления реализацией проектов
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания	Знает: 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;,, основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; Умеет: использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами, прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; Имеет практический опыт: 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, применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека.
Производственная практика (технологическая) (2 семестр)	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса и с учетом требований рыночной экономики;,,

	современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; Умеет: применять инструментарий организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях; использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; Имеет практический опыт: использования механизмов достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, организации и проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 93,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		3	4
Общая трудоёмкость дисциплины	180	72	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	80	32	48
Лекции (Л)	28	16	12
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	52	16	36
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	86,25	35,75	50,5
Подготовка к тестированию	21,75	11,75	10
Подготовка к лабораторным работам	13	4	9
Выполнение курсовой работы	11,5	0	11,5
Подготовка к экзамену	20	0	20
Подготовка к зачету	20	20	0
Консультации и промежуточная аттестация	13,75	4,25	9,5
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	Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения.	2	2	0	0
2	Классификация продукции специализированного назначения.	6	2	0	4
3	Научные основы специализированного питания.	14	2	0	12

4	Основные принципы производства продуктов питания для различных групп населения.	38	14	0	24
5	Особенности технологии производства продуктов питания специализированного назначения для различных групп населения.	6	2	0	4
6	Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания	8	4	0	4
7	Инновационные тенденции в разработке продуктов специализированного назначения	6	2	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие здорового питания населения. Основные концепции питания. Современный пищевой статус человека. Основная нормативно-технологическая документация в области здорового питания. Роль специализированных продуктов питания в обеспечении здоровья нации.	2
2	2	Специализированные продукты питания: классификация, ассортимент, пищевая ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие. Краткая характеристика основных групп специализированных продуктов питания.	2
3	3	Научные принципы создания специализированных продуктов питания. Пищевая комбинаторика	2
4	4	Основные принципы разработки и производства специализированных пищевых продуктов для спортсменов.	2
5	4	Основные принципы разработки и производства специализированных пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин.	2
6	4	Основные принципы разработки и производства специализированных пищевых продуктов геродиетического назначения.	2
7	4	Основные принципы разработки и производства специализированных пищевых продуктов диабетической направленности.	2
8	4	Основные принципы разработки и производства специализированных пищевых продуктов для детей.	2
9	4	Основные принципы разработки и производства специализированных пищевых продуктов диетического назначения.	2
10	4	Основные принципы разработки и производства других специализированных пищевых продуктов (энтеральное питание, питание для космонавтов и т.п.).	2
11	5	Основные направления обогащения специализированных пищевых продуктов.	2
12	6	Приоритетные направления разработки продуктов специализированного назначения. Методология проектирования функциональных продуктов питания.	2
13	6	Основные направления разработки продуктов специализированного назначения.	2
14	7	Переработка вторичных сырьевых ресурсов в производстве продуктов специализированного назначения. Разработка продуктов специализированного назначения на основе биологически активных добавок.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Изучение ассортимента специализированных продуктов питания, реализуемых на региональном рынке.	4
2	3	Оценка биологической ценности сырья и компонентов для производства специализированных пищевых продуктов.	4
3	3	Оценка биологической ценности белков пищевого сырья	4
4	3	Оценка биологической ценности липидов пищевого сырья	4
5	4	Технология получения специализированных пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин	4
6	4	Технология получения специализированных пищевых продуктов для спортсменов	4
7	4	Технология получения специализированных пищевых продуктов для детей	4
8	4	Технология получения специализированных пищевых продуктов диабетического назначения	4
9	4	Технология получения специализированных пищевых продуктов геродиетического назначения	4
10	4	Технология получения специализированных пищевых продуктов для людей, имеющих пищевую непереносимость	4
11	5	Технология получения обогащенных специализированных пищевых продуктов	4
12	6	Реализация инновационных подходов к созданию специализированных пищевых продуктов	4
13	7	Технология создания специализированных продуктов питания на основе вторичных ресурсов. Технология создания специализированных пищевых продуктов на основе БАД	4

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 тестированию	ОЛ, ДЛ	3	11,75
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	3	4
Выполнение курсовой работы	ОЛ, ДЛ	4	11,5
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	4	20
Подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	3	20
Подготовка к лабораторным работам	ОЛ, ДЛ	4	9
Подготовка к тестированию	ОЛ, ДЛ	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	Учитывается в ПА
1	3	Текущий контроль	Лабораторная работа 1	1	10	Критерии оценивания: 10 баллов - работа полностью соответствует заданию, оформлена с соблюдением требований, 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. 8 баллов - работа соответствует заданию, имеет небольшие недочеты. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 6 баллов - работа полностью не раскрывает тему задания, имеются явные недочеты. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 4 балла - работа не выполнена в установленные сроки, содержание работы не раскрывает суть задания, в работе допущены грубые ошибки, неправильные расчеты и т.п. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 2 балла - работа сдана позже установленного срока, содержание работы не соответствует теме задания. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не предоставлена. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности	зачет

						обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	3	Текущий контроль	Лабораторная работа 2	1	10	Критерии оценивания: 10 баллов - работа полностью соответствует заданию, оформлена с соблюдением требований, 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. 8 баллов - работа соответствует заданию, имеет небольшие недочеты. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 6 баллов - работа полностью не раскрывает тему задания, имеются явные недочеты. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 4 балла - работа не выполнена в установленные сроки, содержание работы не раскрывает суть задания, в работе допущены грубые ошибки, неправильные расчеты и т.п. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 2 балла - работа сдана позже установленного срока, содержание работы не соответствует теме задания. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не предоставлена. 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)	зачет

3	3	Текущий контроль	Лабораторная работа 3	1	10	Критерии оценивания: 10 баллов - работа полностью соответствует заданию, оформлена с соблюдением требований, 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. 8 баллов - работа соответствует заданию, имеет небольшие недочеты. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 6 баллов - работа полностью не раскрывает тему задания, имеются явные недочеты. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 4 балла - работа не выполнена в установленные сроки, содержание работы не раскрывает суть задания, в работе допущены грубые ошибки, неправильные расчеты и т.п. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 2 балла - работа сдана позже установленного срока, содержание работы не соответствует теме задания. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не предоставлена. 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)	зачет
4	3	Текущий контроль	Лабораторная работа 4	1	10	Критерии оценивания: 10 баллов - работа полностью соответствует заданию, оформлена	зачет

					с соблюдением требований, 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. 8 баллов - работа соответствует заданию, имеет небольшие недочеты. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 6 баллов - работа полностью не раскрывает тему задания, имеются явные недочеты. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 4 балла - работа не выполнена в установленные сроки, содержание работы не раскрывает суть задания, в работе допущены грубые ошибки, неправильные расчеты и т.п. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 2 балла - работа сдана позже установленного срока, содержание работы не соответствует теме задания. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не предоставлена. 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	3	Текущий контроль	Тестирование	1	20 Правильный ответ на вопрос теста - 1 балл. Неправильный ответ на вопрос теста - 0 баллов. Максимальное количество баллов за тест - 20.	зачет

					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)	
6	3	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40 40-35 баллов: студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 34-30 баллов: студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 29-24 балла: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 23-0 баллов: 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)	зачет
7	4	Текущий контроль	Лабораторные работы 5-10	1	30 За каждую лабораторную работу начисляется 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, оформлена с соблюдением требований, 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 соответствует заданию, имеет небольшие недочеты. Студент показывает знание вопросов,	экзамен

					оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа полностью не раскрывает тему задания, имеются явные недочеты. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, содержание работы не раскрывает суть задания, в работе допущены грубые ошибки, неправильные расчеты и т.п. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока, содержание работы не соответствует теме задания. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не предоставлена. 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)		
8	4	Текущий контроль	Лабораторные работы 11-13	1	15	За каждую лабораторную работу начисляется 5 баллов. Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует заданию, оформлена с соблюдением требований, 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 соответствует заданию, имеет небольшие недочеты. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной	экзамен

					терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа полностью не раскрывает тему задания, имеются явные недочеты. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, содержание работы не раскрывает суть задания, в работе допущены грубые ошибки, неправильные расчеты и т.п. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - работа сдана позже установленного срока, содержание работы не соответствует теме задания. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не предоставлена. 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)		
9	4	Текущий контроль	Тестирование	1	15	Правильный ответ на вопрос теста - 1 балл. Неправильный ответ на вопрос теста - 0 баллов. Максимальное количество баллов за тест - 15. 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)	экзамен
10	4	Бонус	Публикация статьи (РИНЦ) и/или участие в конференции (внутривузовское, региональное)	-	2	2 балла - студент имеет подтвержденное участие в научно-практических конференциях или опубликованную статью (РИНЦ). 0 баллов - студент не имеет подтвержденное участие в научно-	экзамен

						практических конференциях или опубликованную статью (РИНЦ). 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)	
11	4	Бонус	Публикация статьи (ВАК) и/или участие в конференции (российское)	-	3	3 балла - студент имеет подтвержденное участие в конференциях соответствующего уровня или опубликованную статью ВАК. 0 баллов - студент не имеет подтвержденное участие в конференциях соответствующего уровня или опубликованную статью ВАК. 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)	экзамен
12	4	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	40-35 баллов: студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 34-30 баллов: студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 29-24 балла: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. 23-0 баллов: 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	экзамен

						приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
13	4	Курсовая работа/проект	Теоретическая и практическая ценность работы	-	10	10 баллов - работа обладает высокой теоретической и практической значимостью, имеются акты, подтверждающие практической внедрение результатов исследований. 6 баллов - работа обладает достаточной теоретической и практической значимостью. 4 балла - работа имеет низкую теоретическую и практическую значимость. 0 баллов - работа не обладает теоретической и практической значимостью. 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)	кур- совые работы
14	4	Курсовая работа/проект	Качество анализа научно-технической литературы	-	15	15 баллов - анализ научно-технической литературы выполнен на высоком уровне, использованы российские и зарубежные базы данных, имеются ссылки на источники, студент демонстрирует самостоятельность и глубокие знания вопросов. 12 баллов - анализ научно-технической литературы достаточно полный, использованы российские и зарубежные базы данных, студент демонстрирует самостоятельность и хорошее знание вопросов. 6 баллов - анализ научно-технической литературы выполнен поверхностно, использованы только российские базы данных, отсутствуют ссылки на источники. 0 баллов - анализ научно-технической литературы не представлен. 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)	кур- совые работы
15	4	Курсовая работа/проект	Выполнение экспериментальной	-	30	30 баллов - экспериментальная часть выполнена в полном объеме,	кур- совые

			части работы		полученные результаты позволяют сделать объективные и достоверные выводы, использованы современные методы анализа и обработки результатов, 23 балла - экспериментальная часть выполнена в объеме, позволяющем сделать достаточно полные выводы. 18 баллов - экспериментальная часть работы выполнена в недостаточном объеме, использованы стандартные методы анализа и обработки результатов, выводы неполные. 10 баллов - экспериментальная часть работы выполнена в недостаточном объеме, использованы устаревшие методы исследований, выводы недостоверны или отсутствуют. 0 баллов - экспериментальная часть работы отсутствует. 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)	работы
16	4	Курсовая работа/проект	Качество и количество используемых источников	-	10 10 баллов - общее количество используемых источников 15 и более, включая литературу на иностранных языках, используется литература последних лет издания, внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии со стандартами организации. 7 баллов - общее количество используемых источников не соответствует норме, имеются неточности в оформлении ссылок и библиографии. 4 балла - количество используемых источников недостаточно или они отсутствуют, используется устаревшая литература., имеются существенные ошибки в оформлении ссылок и библиографии. 0 баллов - изучено малое количество литературных источников или они отсутствуют, нарушены правила оформления ссылок и библиографии. При оценивании результатов учебной деятельности	кур- совые работы

						обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
17	4	Курсовая работа/проект	Соответствие оформления работы действующей нормативной документации	-	10	10 баллов - оформление работы полностью соответствует требованиям действующих нормативов, внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии со стандартами организации. 7 баллов - имеются небольшие неточности в форматировании текста, оформлении ссылок и библиографии. 4 балла - имеются существенные ошибки в форматировании текста, оформлении ссылок и библиографии. 0 баллов - нарушены правила форматирования текста, оформления ссылок и библиографии. 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)	кур- совые работы
18	4	Курсовая работа/проект	Защита курсовой работы	-	25	25 баллов: работа представлена в установленный сроки, ее содержание соответствует теме задания, студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 20 баллов: работа представлена в установленный сроки, ее содержание соответствует теме задания, студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 15 баллов: работа представлена с нарушением сроков, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда	кур- совые работы

					дает исчерпывающие ответы. 10 баллов: работа представлена с нарушением сроков, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 0 баллов - работа не представлена. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится в форме собеседования по двум вопросам, представленным в билете. Для подготовки студенту отводится 30-40 минут.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	Экзамен проводится в форме собеседования. Экзаменационный билет содержит три теоретических вопроса и одно практическое задание.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.; Киев : Лада: Арий, 2008. - 678, [1] с.
2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / 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 : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / 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. Функциональные продукты питания : учеб. пособие для вузов / коллектив. авт.. - М. : КНОРУС, 2017. - 304 с. : ил.
2. Функциональные продукты питания : учеб. пособие для вузов по направлению 260100 "Продукты питания из растит. сырья" / Р. А. Зайнуллин и др.. - М. : КНОРУС, 2012. - 303 с. : ил.

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Щербакова, Е. В. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами / Е. В. Щербакова, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — ISBN 978-5-507-46125-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Щербакова, Е. В. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами / Е. В. Щербакова, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — ISBN 978-5-507-46125-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной	Библиографическое описание
---	----------------	------------------------------------	----------------------------

		форме	
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69878 (дата обращения: 29.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	ЭБС издательства Лань	Щербакова, Е. В. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами / Е. В. Щербакова, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 140 с. — ISBN 978-5-507-46125-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327293 (дата обращения: 30.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105 (дата обращения: 30.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206219 (дата обращения: 30.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Лабораторные занятия	105 (3г)	Лабораторное оборудование

Лабораторные занятия	101 (3г)	Технологическое оборудование
----------------------	-------------	------------------------------