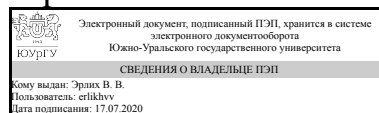


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2335

дисциплины ДВ.1.09.01 Организация функционального питания  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

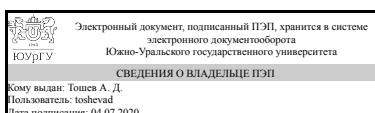
уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат  
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

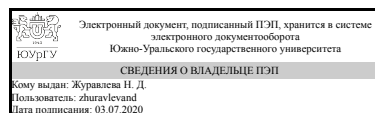
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

## 1. Цели и задачи дисциплины

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

## Краткое содержание дисциплины

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

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы)
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: Знать необходимые НД для разработки технологий блюд функционального назначения.
	Уметь: Уметь моделировать новые рецептуры кулинарных изделий функционального назначения для предприятий общественного питания и пищевой промышленности.
	Владеть: Владеть навыками разработки новых рецептов.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.11 Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов общественного питания	ДВ.1.06.01 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

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

Дисциплина	Требования
В.1.11 Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов общественного питания	Знать методы определения качества продуктов. Уметь работать с НД. Иметь навыки определения качества сырья, продуктов.

## 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	6	6	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	6	6	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	96	96	
Расчётно-графическая работа, состоит из 20 заданий.	96	96	
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	1	4	2	0	2
2	2	4	2	0	2
3	3	4	2	0	2

### 5.1. Лекции

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

### 5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

### 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Методология проектирования функциональных продуктов питания	2
2	2	Современные тенденции в области разработки продуктов функционального назначения.	2
3	3	Технология разработки функциональных продуктов питания с использованием местного растительного сырья.	2

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Расчётно-графическая работа	Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл. - Рекомендовано МО. 2. Дунец Е. Г. Влияние технологических факторов на реологические свойства соусов функционального назначения / Е. Г. Дунец, Г. М. Зайко, М. С. Бедило // Известия вузов. Пищевая технология. - 2008. - № 4. - С. 50-52. 3. Антипова Л. В. Возможности использования рыбного сырья в продуктах для функционального питания / Л. В. Антипова, Д. В. Паничкин // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 1. - С. 25-27. 4. Применение полифункциональных белковых добавок при производстве профилактических рыбных продуктов / Л. В. Антипова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2010. - № 2/3. - С. 33-35. 5. Методология повышения эффективности продвижения функциональных пищевых продуктов на потребительский рынок / О. В. Евдокимова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 2/3. - С. 107-109.	96

## 6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
Внедрение пищевых добавок	Лабораторные занятия	Внедрение различных пищевых добавок к рецептурам, для повышения функционального значения продукта.	2

## Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Инновационные формы обучения	Краткое описание и примеры использования в темах и разделах
Разработка новых рецептур с целью обогащения продуктов.	Применение добавок, раздел 3.

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: Разработка новой рецептуры, как научная разработка кафедры. Получение патента.

## 7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Все разделы	ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Тест	1-30

### 7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Тест	Проверка выполнения теста в тетраде студента.	Зачтено: Полное выполнение теста с допустимыми 3 ошибками Не зачтено: Не выполнение теста, либо количество ошибок более 4.

### 7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
Тест	тест по дисциплине Основы функционального питания.docx

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

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

Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

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

*б) дополнительная литература:*

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

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

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

1. Бычкова Е. С. Диссертационная работа

*г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

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

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

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

**Электронная учебно-методическая документация**

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Методические пособия для	1. Дунец Е. Г. Влияние технологических факторов на реологические свойства	eLIBRARY.RU	Интернет / Свободный

самостоятельной работы студента	соусов функционального назначения / Е. Г. Дунец, Г. М. Зайко, М. С. Бедило // Известия вузов. Пищевая технология. - 2008. - № 4. - С. 50-52. 2. Применение полифункциональных белковых добавок при производстве профилактических рыбных продуктов / Л. В. Антипова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2010. - № 2/3. - С. 33-35. 3. Методология повышения эффективности продвижения функциональных пищевых продуктов на потребительский рынок / О. В. Евдокимова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 2/3. - С. 107-109.		
---------------------------------	--	--	--

## 9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

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

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Электрические плиты, фритюрницы, микроволновые печи, жарочный шкаф, пароконвектоматы, слайсер, робокоп, кухонная посуда, кухонный инвентарь.
Лекции	103 (5)	нет
Зачет, диф.зачет	103 (5)	нет