

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Башкирского института  
технологий и управления (филиал)

 Е.В. Кузнецова

29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**  
**Б1.В.01.07 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**  
**Разработка рационов и технологий производства специализированных  
пищевых продуктов**

Кафедра:	Технологии пищевых производств
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.

Программу составил(и):  
Старший преподаватель Ларионова С.Е.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП

Канд.биолог.наук  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам .....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы .....	5
4. Структура и содержание дисциплины (модуля) .....	7
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов .....	11
6. Оценочные и методические материалы .....	12
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	24
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	25
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	26

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Цели:

Цель дисциплины формирование у студентов теоретических и практических знаний о функциональных и специализированных продуктах питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава и технологических процессах, а также методах проверки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### 1.2. Задачи:

анализ современных тенденций в вопросах питания и здоровья, изучение современного рынка функциональных продуктов; исследование специфических физиологических эффектов функциональных ингредиентов; характеристика видов, строения, физиологических аспектов применения основных групп функциональных ингредиентов; анализ современных подходов к созданию функциональных продуктов питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1
2	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2
3	Проектирование	6	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3
4	Процессы и аппараты пищевых производств	6	ПКС-1
5	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания	6	ПКС-1
6	Нутрициология	5	ПКС-3
7	Основы физиологии питания и диетологии	5	ПКС-3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/Семестр на курсе)	8 (4/2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого аудиторных часов	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Самостоятельная работа	160	160	160	160
Контроль	4	4	4	4
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

Зачет с оценкой 8 – семестр

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения дисциплины (модуля) «Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов».

**Знать:** ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания.

**Уметь:** разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.

**Владеть:** приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях, приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения

**ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий**

ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массовой изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов

к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ПКС-3: Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

ПКС-3.1: Знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ПКС-3.2; Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

ПКС-3.3: Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак, подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	<b>Раздел 1.Классификация продуктов функционального и специализированного питания.</b>						
1.1	<p><b>Тема 1. Классификация продуктов функционального и специализированного питания.</b></p> <p>Потребительские свойства функциональных продуктов: пищевая ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие. Концепция функционального питания. Основные компоненты. Причины интенсивного развития функционального питания.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептов и организации их выработки в производственных условиях, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p> <p>/Лек/</p>	8	2	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Конспект
1.2	<p><b>Тема 1. Классификация продуктов функционального и специализированного питания.</b></p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.</p> <p>/Пр/</p>	7	2	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Тестирование
1.3	<p><b>Тема 1. Классификация продуктов функционального и специализированного питания.</b></p> <p>Потребительские свойства функциональных продуктов: пищевая ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие. Концепция функционального питания. Основные компоненты. Причины интенсивного развития функционального питания.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу.</p> <p>/Ср/</p>	7	40	0		ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Устный опрос
	<b>Раздел 2. Научные основы функционального и специального питания.</b>						
2.1	<b>Тема 2. Научные основы функционального и специализированного питания.</b>	8	2	0	0	ПКС-1.1,	Конспект

	<p>Витаминизация пищевых продуктов. Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах. Теория сбалансированного питания, теория адекватного питания, теория рационального питания, комбинированные продукты питания.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p> <p>/Лек/</p>					<p>ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3</p>	
2.2	<p><b>Тема 2. Научные основы функционального и специализированного питания.</b></p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.</p> <p>/Пр/</p>	7	2	0	0	<p>ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3</p>	Тестирование
2.3	<p><b>Тема 2. Научные основы функционального и специализированного питания.</b></p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу.</p> <p>/Ср/</p>	7	40	0		<p>ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3</p>	Устный опрос
	<p><b>Раздел 3. Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения.</b></p>						
3.1	<p><b>Тема 3. Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения.</b></p> <p>Разработка пищевых продуктов и рационов для питания отдельных групп населения: спортсменов, детей различного возраста, беременных и лактирующих женщин, различных профессиональных групп рабочих промышленных предприятий и т. д. Направления и задачи производства комбинированных</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать</p>	8	2	0	0	<p>ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3</p>	Конспект



	научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания. <b>Владеть:</b> приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания. /Лек/						
3.2	<b>Тема 3. Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения.</b> <b>Знать:</b> ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания /Пр/	7	2	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Тестирование
3.3	<b>Тема 3. Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	7	40	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Устный опрос
	<b>Раздел 4. Особенности технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения для различных групп населения</b>						
4.1	<b>Тема 4. Особенности технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения для различных групп населения. Обогащение продуктов питания, добавка эссенциальных веществ и мономерных компонентов.</b> <b>Знать:</b> ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания <b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания. <b>Владеть:</b> приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания. /Лек/	8	2	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Конспект
4.2	<b>Тема 4. Особенности технологии и производства продуктов питания функционального и специализированного назначения для различных групп населения.</b>	7	2	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3,	Тестирование

	<b>Знать:</b> ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие их производство, основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания /Пр/					ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	
4.3	<b>Тема 4. Особенности технологии и производства продуктов низания функционального и специализированного назначения для различных групп населения.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	7	40	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Устный опрос
	<b>Раздел 5. Подготовка и проведение зачета</b>						
5.1	<b>Контроль /ЗаО/</b>	7	4	0	0	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3	Зачет с оценкой

## **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий**

### ***Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.***

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

### ***Лекция-дискуссия***

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

### ***Технология организации самостоятельной работы***

Организация самостоятельной работы - лично ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности обучающихся, направленный на решение задачи учебного проекта

### ***Технология поиска и отбора информации***

Информационный поиск – процесс выявления в некотором множестве документов (текстов) всех таких, которые посвящены указанной теме (предмету), удовлетворяют заранее определенному условию поиска (запросу) или содержат необходимые (соответствующие информационной потребности) факты, сведения, данные.

### ***Работа в малых группах***

Технология дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

### ***Компьютерная технология обучения***

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС. Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению (см. соответствующие ЕМУ... действующей редакции).

Студентам следует:

Руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД;

Своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;

Использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в «Единых методических указаниях... (ЕМУ)...» для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.

При подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практике- прикладные аспекты дисциплины.

Рекомендации по работе с источниками информации и литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература.

Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника. в книгах - следует

ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные:

если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует возвратиться к ним. и перечитать нужную информацию более предметно

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

Цитата - точное воспроизведение текста, заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования) в прямоугольных скобках.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).

Резюме краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП:**

ПКС – 1: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

#### ***Недостаточный уровень:***

не знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

не умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

не владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

пищевых продуктов

***Пороговый уровень:***

не достаточно знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

не достаточно умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

не достаточно владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

***Продвинутый уровень:***

хорошо знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

хорошо умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции хорошо владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений

в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

***Высокий уровень:***

отлично знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

отлично умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

отлично владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПКС – 3: Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

***Недостаточный уровень:***

не знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

не умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

не имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

***Пороговый уровень:***

не достаточно знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

не достаточно умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

не достаточно имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

***Продвинутый уровень:***

хорошо знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора

методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

хорошо умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

имеет хорошие навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

**Высокий уровень:**

отлично знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

отлично умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

имеет отличные навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации.

**6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**  
**Уровень сформированности компетенций**

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

### Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует: знания теоретического материала; неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует: знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала, твердые знания теоретического материала: - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы:</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам.</li> </ul> <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</p>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала:</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора.</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы</li> </ul>
<b>0-59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90- 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно» «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

### Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

<p><b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b></p>
<p><b>1. Недостаточный уровень</b></p>
<p>не умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p>



не знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
не владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
не имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации
не знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
не умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
<b>2. Пороговый уровень</b>
не достаточно умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
не достаточно имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации
не достаточно знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
не достаточно владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
не достаточно умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции
не достаточно знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>3. Продвинутый уровень</b>
хорошо умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

хорошо знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
хорошо знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
имеет хорошие навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации
хорошо владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
хорошо умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции
<b>4. Высокий уровень</b>
имеет отличные навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации
отлично умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность
отлично умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции
отлично знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
отлично знает методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий
отлично владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции и услуг продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5- балльную. Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

### **6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)**

#### **6.3.1 Возможная тематика рефератов для самостоятельной работы**

1. Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ
2. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения
3. Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях (ДДУ)
4. Сырье, запрещенное к использованию в питании учащихся общеобразовательных учреждений.
5. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.
6. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
7. Требования, предъявляемые к диетическим столовым
8. Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания
9. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
10. Организация питания по пилотному методу.
11. Организация питания по типу «шведского стола».
12. Требования, предъявляемые к организации диетпитания.
13. Распределение суточного рациона по приемам пищи в школьном питании для разных возрастных групп.
14. Централизованное производство кулинарной продукции для школьного питания
15. Требования, предъявляемые к составлению меню в детских учреждениях.
16. Ассортимент продуктов лечебно-профилактического назначения для школьников.
17. Порядок получения диетического питания
18. Отличие диетического питания от лечебно-профилактического
19. Принципы составления меню.
20. Практика диетотерапии.

#### **6.3.2 Вопросы для устного опроса:**

##### **Тема 1. Классификация продуктов функционального и специализированного питания.**

1. Геродиетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.
2. Специальные виды питания. Характеристика Организация. Контроль качества.
3. Что понимается под пищевой ценностью продукта.
4. Чем определяется усвояемость пищевых веществ.

5. Что понимается под биологической эффективностью продуктов.
6. Что понимается под пищевой добавкой, и для каких целей их используют в изготовлении пищевых продуктов.

### **Тема 2. Научные основы функционального и специализированного питания.**

1. Суточная потребность детей в пищевых веществах и их роль в питании.
2. Использование фруктов, овощей и злаковых культур в детском питании
3. Роль витаминов на процессы роста и развития ребенка, источники витаминов.
4. Роль микро- и макроэлементов на процессы роста и развития ребенка, источники микро- и макроэлементов.
5. Какие ингредиенты должны присутствовать в рецептуре функциональных продуктов?
6. Укажите количество вводимых функциональных ингредиентов, чтобы продукт считался функциональным.

### **Тема 3. Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения.**

1. Детское питание Характеристика. Организация. Контроль качества.
2. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста.
3. Питание здоровых женщин во время беременности питание рожениц. Питание кормящей матери.
4. Технология приготовления блюд для детского питания
5. Специфика процессов обработки мясного сырья для продуктов детского питания
6. Молочные продукты в детском питании.
7. Питание спортсменов.

### **Тема 4. Особенности технологи и производства продуктов низания функционального и специализированного назначения для различных групп населения.**

1. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях.
2. Питание в экстремальных условиях. Характеристика Организация. Контроль качества
3. Технология приготовления блюд питания в экстремальных условиях.
4. Питание различных категорий людей
5. Организация питания пассажиров железнодорожного, воздушного и водного транспорта.
6. Организация тематических мероприятий

#### **6.3.3 Примерные тестовые задания:**

##### **Тема 1. Классификация продуктов функционального и специализированного питания.**

1. Почему пища должна содержать витамины?
  - А) они входят в состав ферментов
  - Б) они входят в состав гормонов
  - В) они содержат богатые энергией связи
  - Г) они являются хранителями наследственной информации
2. Ядовитые вещества, попавшие в организм человека с пищей, обеззараживаются в
  - А) Почках
  - Б) Печени
  - В) Толстом кишечнике
  - Г) Поджелудочной железе
3. Заражение человека финнами бычьего цепня может произойти при использовании
  - А) в пищу немытых овощей
  - Б) воды из стоячего водоема
  - В) плохо прожаренного мяса
  - Г) плохо вымытой посуды, которой пользовался больной
4. Установите соответствие между процессом пищеварения и отделом пищеварительного канала, в котором он протекает.
  - А) участвует в иммунных реакциях

- Б) образует клетки крови
  - В) является железой смешанной секреции
  - Г) образует гормоны
  - Д) выделяет желчь
  - Е) выделяет пищеварительные ферменты
5. В процессе всасывания через ворсинки тонкой кишки поступают непосредственно в кровь
- А) глюкоза и аминокислоты
  - Б) глицерин и жирные кислоты
  - В) белки и жиры
  - Г) гликоген и крахмал

**Тема 2. Научные основы функционального и специализированного питания.**

1. Грудное вскармливание предохраняет грудных детей от инфекционных болезней, так как в молоке матери содержатся
- А) питательные вещества
  - Б) ферменты
  - В) гормоны
  - Г) антитела
2. При недостатке в организме витамина С человек заболевает
- А) цингой
  - Б) рахитом
  - В) бери-бери
  - Г) сахарным диабетом
3. Употребление человеком в пищу сырых овощей и фруктов способствует
- А) всасыванию воды в толстом кишечнике
  - Б) сокращению стенок кишечника
  - В) ускорению обмена веществ
  - Г) повышенной выработке ферментов
4. Какую роль играют витамины в организме человека?
- А) являются источником энергии
  - Б) выполняют пластическую функцию
  - В) служат компонентами ферментов
  - Г) влияют на скорость движения крови
5. Какой витамин следует включить в рацион человека, чтобы не заболеть цингой?
- А) А
  - Б) В
  - В) С
  - Г) D

**Тема 3. Основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения.**

1. Углеводы в организме человека откладываются в запас в
- А) подкожной клетчатке
  - Б) поджелудочной железе
  - В) стенках кишечника
  - Г) печени и мышцах
2. Когда необходима повышенная калорийность питания
- А) при тяжелой физической нагрузке;
  - Б) в период отдыха;
  - В) при тренировочных сборах;
  - Г) при просмотре кинофильма.
4. Какие продукты богаты фитокомплексами?
- А) Природные злаки
  - Б) Молочные продукты
  - В) Растительные жиры
  - Г) Натуральные соки и напитки

5. В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?
  - А) Природные злаки
  - Б) Молочные продукты
  - В) Растительные жиры
  - Г) Натуральные соки и напитки
6. К функциональным продуктам относятся:
  - А) Молочные продукты;
  - Б) Природные злаки;
  - В) Растительные жиры;
  - Г) Животные жиры.

**Тема 4. Особенности технологи и производства продуктов низания функционального и специализированного назначения для различных групп населения.**

1. Специализированное питание спортсменов должно быть:
  - А) малокалорийным ;
  - Б) обогащено белками;
  - В) низковолокнистым ;
  - Г) витаминизированным.
2. В детском возрасте необходимо повышенное количество:
  - А) движения;
  - Б) белка;
  - В) углеводов;
  - Г) знаний.
3. В сбалансированном питании предусматриваются оптимальные количественные и качественные взаимосвязи основных пищевых веществ в соотношении Б: Ж: У:
  - А) 1: 4: 1
  - Б) 1: 1: 4
  - В) 4: 1: 4
  - Г) 4: 4: 1
4. Какой режим питания рекомендуется беременным женщинам во второй половине беременности?
  - А) 5-6 разовое
  - Б) 4-х разовое
  - В) 3-х разовое
5. Какая потребность в белках (г) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет первой группы интенсивности труда?
  - А) 430
  - Б) 520
  - В) 88

**6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.**

**Вопросы для зачета с оценкой**

1. Общие сведения об организации специальных видов питания
2. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов.
3. Технологические приемы приготовления блюд обуславливающие механическое, химическое, термическое щажение.
4. Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания.
5. Особенности приготовления блюд для лечебного питания
6. Витаминизация блюд и напитков.
7. Использование новых продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами
21. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания
22. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании
23. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания
24. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №1)
25. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №2)

26. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №5)
27. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7)
28. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8)
29. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №9)
30. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15)
31. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания
32. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
33. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда
34. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3)
35. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а)
36. Характеристика рационов ЛПП (рацион 4,5)
37. Основы технологии приготовления блюд ЛПП
38. Теория сбалансированного питания
39. Теория рационального питания
40. Комбинированные продукты питания
41. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Рационы лечебно-профилактического питания
42. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания
43. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав
44. Технологии соусов и напитков с пектином.
45. Питание пожилых людей
46. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах
47. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма
48. Лечебные кондитерские изделия
36. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности
37. Энергетическая ценность и качественный состав пищи
38. Основные продукты питания для спортсменов
39. Питание здоровых женщин во время беременности
40. Питание рожениц
41. Питание кормящей матери
42. Питание беременных при некоторых видах патологии
43. Государственная политика в области здорового питания населения России
44. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания
45. Технология приготовления супов для детского питания
46. Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания
47. Технология приготовления блюд из мяса для детского питания
48. Технология приготовления блюд из мяса для диетического и лечебно-профилактического питания
49. Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания
50. Технология приготовления блюд из рыбы для детского питания
51. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания
52. Питание людей, проживающих в экстремальных условиях
53. Организация питания в аэропорту
54. Организация питания в вагоне-ресторане
55. Организация питания в лечебных учреждениях

### 1.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

"Учебным планом не предусмотрено"

## **1.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

### **Методические указания по работе с дисциплиной**

Обучающийся осваивает учебную дисциплину изучая материалы дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям надо помнить особенности его формы.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

-самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработывает и обобщает полученные результаты обучающийся самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от сложности поставленных задач). Подготовленная работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит положительная оценка на каждом практическом занятии, как необходимое условие рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительной оценки обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Самостоятельная работа выполняется в виде заполнения "Дневника самоконтроля" в течении всего семестра после выполнения практических заданий.

Подготовка к зачету

К зачёту необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. При подготовке к зачёту обращать внимание на практические задания на основе теоретического материала.



При подготовке к ответу на вопросы зачета по теоретической части учебной дисциплины выделять в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приводить примеры, иллюстрирующие теоретические положения

После предложенных указаний у обучающихся формируется четкое представление об объеме и характере знаний и умений.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Основная литература:

1. Омаров Р. С. Основы рационального питания: учебное пособие для вузов / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 76 с. <https://e.lanbook.com/book/165808>

2. Позняковский В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1541977>

3. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с. <https://e.lanbook.com/book/169292>

4. Трубина И. А. Технология производства функциональных продуктов питания: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина; Ставропольский государственный аграрный университет. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2020. — 102 с. : ил., табл., схем.

[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=614032](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=614032)

5. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 184 с. <https://e.lanbook.com/book/133423>

6. Гаврилова Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания: учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск: Омский ГАУ, 2018. — 194 с. <https://e.lanbook.com/book/111403>

7. Трубина И. А. Технология производства продуктов диетического питания: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь: СтГАУ, 2018. — 92 с. <https://e.lanbook.com/book/141636>

### Дополнительная литература:

1. Сафонова Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. <https://e.lanbook.com/book/165844>

2. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1347147>

3. Линич Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. <https://e.lanbook.com/book/167417>

4. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва: МГУПП, 2020. — 378 с. <https://e.lanbook.com/book/163723>

5. Трубина И. А. Технология производства функциональных пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь: СтГАУ, 2020. — 100 с. <https://e.lanbook.com/book/169709>

6. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания и их разработка: монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. <https://e.lanbook.com/book/115482>

7. Рациональное питание. Теория и практика: учебное пособие / авторы-составители Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 140 с. <https://e.lanbook.com/book/122145>

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- 8.1 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124(а)  
Лаборатория «Технологии продукции общественного питания»  
аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.  
Оснащена: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Лабораторными приборами и оборудованием: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризер, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, ванна моечная; ванна-раковина; стол с мойкой; стиральная машина; холодильник.
- 8.2 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124  
Учебная лаборатория «Учебный ресторан»  
аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.  
Оснащена: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя;  
Учебно-наглядные пособия.  
Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы. Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, щипцы. Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины. Барная стойка кофемашина; телевизор; DVD-приставка; столы; витрина открытая с посудой.

## **9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями, но организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись  
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств  
Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание Подпись