



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ 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)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г.Разумовского (ПКУ)»,
д.э.н. профессор
/А.А.Грунин/



«18» января 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

ФТД.В.01 ОСНОВЫ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы: прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Основы персонализированного питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. №1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент

Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

Н.И. Валентинова

(подпись)

Оглавление

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ).....	7
5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
6. ПЕРЕЧЕНЬ СЕМИНАРСКИХ, ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ....	10
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	11
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	12
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	18
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	19

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины является теоретическое освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в производстве персонализированных продуктов питания, которые используются при выполнении учебно-исследовательской работы, в рамках проектного обучения, комплексных выпускных квалификационных проектов, а также в дальнейшей трудовой деятельности в соответствии с избранным профилем.

Задачами дисциплины является:

получение знаний о персонализированном питании населения, которое создает условия для нормального физического и умственного развития организма, поддерживает высокую работоспособность, способствует профилактике заболеваний и оказывает существенное влияние на возможность организма противостоять воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды физической, химической и биологической природы;

изучение особенностей технологий приготовления персонализированных продуктов питания, их основных характеристик, а также перечень фенотипов и генотипов, используемых для придания изделиям лечебно-профилактических свойств;

овладение навыками разработки новых видов персонализированных продуктов питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы персонализированного питания» относится к вариативной части факультатива ФТД.В.01 и является логическим продолжением содержания дисциплин: Биохимия, Органическая химия, Введение в технологии продуктов питания, Основы физиологии питания и диетологии служит основой для освоения дисциплин: Технология продукции для здорового питания, Технология продукции для персонифицированного питания, Технология функциональных продуктов, Современные пищевые технологии.

Для изучения дисциплины необходимы знания, полученные при освоении предшествующих дисциплин: неорганическая, органическая, коллоидная и физическая химия; физико-химические методы анализа; биохимия, микробиология; основы технологий сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении дисциплины, и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

- знать сущность химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства продуктов питания из растительного сырья;

- уметь использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- уметь использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- уметь использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции, а также теоретических знаний и практических навыков определения физических, физико-химических, биохимических и структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-7, ПК-4, ПК-15.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- способы осуществления основных технологических процессов получения функциональных продуктов; методы технохимического контроля качества свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства функциональных продуктов питания из растительного сырья;
- основные процессы (химические, биохимические, микробиологические, коллоидные и другие), протекающие при хранении и переработке сырья, их роль и влияние на качество получаемых функциональных продуктов питания;
- характеристики основного, вспомогательного, функционального сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых функциональных продуктов;
- основные свойства сырья и биологически активных добавок, влияющие на качество готовой функциональной продукции; способы осуществления основных технологических процессов получения функциональных продуктов;
- методы технохимического контроля качества свойств сырья, физиологических ингредиентов, полуфабрикатов и готовых функциональных продуктов;
- методики расчета рецептур полуфабрикатов и готовых функциональных продуктов;
- методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания;
- химические, микробиологические, коллоидные, биохимические процессы, происходящие на отдельных технологических стадиях производства продуктов питания из растительного сырья;
- основные свойства биологически активных добавок, их квалификацию, состав, физико-химические и функциональные свойства.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества пищевых продуктов;
- разбираться в биологически активных добавках, выработать рекомендации по их применению в конкретных ситуациях;
- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой функциональной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, функциональных добавок;
- анализировать источники получения продуктов функционального назначения; разбираться в сущности физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе технологий функциональных продуктов;
- выполнить качественный и количественный анализ неорганических и органических соединений с использованием химических и физико-химических методов анализа;
- выбрать метод анализа для заданной аналитической задачи и провести статистическую обработку результатов аналитических определений.

Владеть:

- навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности;
- практическими навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество функциональных продуктов;
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства функциональных продуктов питания из растительного сырья;
- методами проведения анализов (испытаний) на соответствие сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям;
- навыками разработки планов, программ и методик проведения испытаний, измерений и контроля качества функциональной продукции;
- методами проведения анализов (испытаний) на соответствие сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям;
- навыками разработки планов, программ и методик проведения испытаний, измерений и контроля качества функциональной продукции;
- методами теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой функциональной продукции.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Основы персонализированного питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию	<u>Знать:</u> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
	<u>Уметь:</u> планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности
	<u>Владеть:</u> приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	<u>Знать:</u> соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;
	<u>Уметь:</u> анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
	Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептов блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;
ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.	<u>Знать:</u> новую информацию в области развития потребительского рынка
	<u>Уметь:</u> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	<u>Владеть:</u> методами систематизации и обобщения новой информации в области развития потребительского рынка

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс
		3
Аудиторные занятия* (контактная работа)	4	4
В том числе:		
Лекции	4	4
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа* (всего)	28	28
В том числе:		
Курсовой проект (работа)	-	-
Расчетно-графические работы	-	-
Реферат (при наличии)		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	28	28
Вид промежуточной аттестации (<i>зачет</i>)	4	4
Общая трудоемкость часы/ зачетные единицы	36/1 з.е.	36/1 з.е.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. Содержание дисциплины

Дисциплина входит в факультативную часть профессионального цикла с общей трудоемкостью освоения – 1 з.е. Дисциплина изучает теоретические знания в области освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в производстве персонализированных продуктов питания.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5 семестре. По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет в 5 семестре.

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Научные основы персонализированного питания

Теория адекватного питания. Использование проактивных (превентивных) факторов рациона питания для влияния на физиологию человека. Принципы формирования питания по технологиям, учитывающим потребности социальных групп и отдельных потребителей. Учетывание при разработке рационов питания объективных физиологических потребностей человека и его психоэмоциональных предпочтений.

Тема 1. Понятие персонализированного питания (ОК-7, ПК-15)

Тема 2. Современные подходы к составлению рационов питания (ОК-7, ПК-15)

Раздел 2. Принципы персонализированного питания

Взаимодействие между питанием и генами, обоснование научного подхода к улучшению здоровья населения с помощью употребления пищевых продуктов. Взаимодействие биологически активных компонентов пищи с генами на молекулярном, клеточном и системном уровне, роль питательных веществ в экспрессии генов, использование диеты для предотвращения или лечения болезни.

Тема 3. Понятие нутригеномики (ПК-4)

Тема 4. Понятие нутригенетики (ПК-4)

Тема 5. Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человека (ПК-4)

Раздел 3. Продукты для персонализированного питания

Основы технологии продуктов питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни, ожирения, сахарного диабета второго типа, новообразований, заболеваний пищеварительного тракта, аллергических заболеваний детей и взрослых. Обеспечение качества продуктов для персонализированного питания при производстве. Методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания.

Тема 6. Классификация продукции, предназначенной для составления индивидуальных рационов питания (ОК-7, ПК-4)

Тема 7. Технология персонализированных продуктов питания (ОК-7, ПК-4)

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		Раздел 1	Раздел 2	Раздел 3
1.	Технология и организация производства социальных видов питания		+	
2.	Основы рационального питания	+	+	+
3.	Инновационные технологии	+		

общественного питания			
-----------------------	--	--	--

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах					Всего
			Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	
1.	Научные основы персонализированного питания	Тема 1. Понятие персонализированного питания	0,5*				4	4,5
		Тема 2. Современные подходы к составлению рационов питания	0,5*	-	-	-	4	4,5
2.	Принципы персонализированного питания	Тема 3. Понятие нутригеномики	0,5				4	4,5
		Тема 4. Понятие нутригенетики	0,5	-	-	-	4	4,5
		Тема 5. Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человека	1	-	-	-	4	5
3.	Продукты для персонализированного питания	Тема 6. Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания	0,5*				4	4,5
		Тема 7. Технология персонализированных продуктов питания	0,5*	-	-	-	4	4,5

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Раздел 1. Научные основы персонализированного питания	Лекция-беседа Лекция-беседа

	<i>Тема 1 Понятие персонализированного питания</i> <i>Тема 2. Современные подходы к составлению рационов питания</i>	
2.	Раздел 3. Продукты для персонализированного питания <i>Тема 6. Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания.</i> <i>Тема 7. Технология персонализированных продуктов питания</i>	Лекция-беседа Лекция-беседа

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

Учебным планом не предусмотрено

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
1.	Научные основы персонализированного питания	Изучение литературных источников, поиск информации по данной тематике в интернет ресурсах	Подготовить доклад
2.	Принципы персонализированного питания	Изучение литературных источников, поиск информации по данной тематике в интернет ресурсах	Подготовить доклад
3.	Продукты для персонализированного питания	Изучение литературных источников, поиск информации по данной тематике в интернет ресурсах	Подготовить доклад

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является теоретическое освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в производстве персонализированных продуктов питания. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к тренингу, подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые со--держат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад -

читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к зачету. Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуется делать краткие записи.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Основы персонализированного питания» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины :

8.1. Основная литература

1. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017
<http://znanium.com/bookread2.php?book=977638>

2. Технология приготовления блюд детского питания: Практикум / Каркина О.И. - Мн.:РИПО, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=977646>

3. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=935857>

8.2. Дополнительная литература

1. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>

2. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=615070>

3. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лаборатория физиологии питания, диетологии и нутрициологии. Лаборатория технологии продукции для здорового питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Весы технические. Холодильник. Тестомесильная машина. Микроскоп. Центрифуга. Весы напольные, Тонومتر, Лента измерительная, Средства индивидуальной защиты (халаты); Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий институт обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализа существующих научных разработок.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории.

Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удастся вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет	40-80	10-20	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 40 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 80 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на зачете в 20 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено».

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«зачтено»	от 60 баллов и выше
«не зачтено»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Устный опрос, доклад	Разделы 1-3	ОК-7, ПК-4, ПК-15
2.	Зачет	Разделы 1-3	ОК-7, ПК-4, ПК-15

11.1. Оценочные средства текущего контроля

Примерный перечень вопросов для устного опроса

- 1) Персонифицированные и обогащенные пищевые продукты (значение в питании, определение в соответствии с государственным стандартом, примеры).
- 2) Персонифицированные пищевые ингредиенты (определение, перечень, краткая характеристика).
- 3) Классификация пищевых продуктов и продуктов персонифицированного питания.
- 4) Принципы и этапы создания персонифицированных продуктов питания. Схема разработки персонифицированных продуктов питания.
- 5) Способы превращения пищевого продукта в персонифицированный.
- 6) Способы введения персонифицированных ингредиентов в продукты питания.
- 7) Реализация принципов пищевой комбинаторики в технологии получения продуктов персонифицированного назначения.
- 8) Концептуальная схема комплексного моделирования пищевых продуктов.
- 9) Витаминизация пищевых продуктов.
- 10) Витамины группы В и витамин С для обогащения пищевых продуктов.

Примерный перечень тем докладов

- 1) Обзор рынка новых персонифицированных хлебобулочных изделий;
 - 2) Обогащение продуктов витаминами - актуальная проблема XXI века;
 - 3) Разработка продуктов персонифицированного назначения из нетрадиционных видов сырья (стевия, лопух, пион и т.д.);
 - 4) Молочные персонифицированные продукты назначения для геродиетического питания;
 - 5) Персонифицированные пищевые продукты растительного происхождения: перспективы, направления и технологии;
 - 6) Обзор современного рынка персонифицированных напитков;
 - 7) Персонифицированные пищевые продукты, обогащенные селеном;
 - 8) Разработка технологий персонифицированных изделий из творога;
 - 9) Применение дескриптивно-профильного метода дегустационного анализа при моделировании изделий персонифицированного назначения.
 - 10) Разработка кулинарных изделий персонифицированного назначения из мяса;
 - 11) Использование топинамбура при разработке новых продуктов персонифицированного назначения;
 - 12) Современные методы упаковки персонифицированных продуктов питания;
 - 13) Разработка комбинированных продуктов персонифицированного назначения;
 - 14) Разработка персонифицированных пищевых продуктов с использованием жиросодержащих компонентов;
- Персонифицированные продукты питания высокой антиоксидантной

11.2.. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету

- 1) Что такое функциональный пищевой продукт?
- 2) На какие группы условно подразделяют персонифицированные продукты в России?
- 3) Для какой цели используют персонифицированные продукты питания?
- 4) Каковы основные направления использования персонифицированных продуктов питания?
- 5) Какие функциональные ингредиенты используют в настоящее время?
- 6) Какие законы регламентируют разработку, применение и безопасность функциональных продуктов питания и БАД?

- 7) Каковы основные принципы обогащения персонифицированных продуктов питания недостающими нутриентами?
- 8) Каковы основные критерии выбора пищевых ингредиентов для персонифицированных продуктов питания и БАД?
- 9) Каковы факторы, определяющие классификацию персонифицированных продуктов питания?
- 10) Развитие производства персонифицированных продуктов питания в России.
- 11) Каковы технологии введения пищевых функциональных нутриентов?
- 12) Этапы проектирования новых пищевых продуктов. Основные направления создания новых пищевых продуктов.
- 13) Как осуществляется моделирование фосфолипидных продуктов персонифицированного назначения?
- 14) Раскройте понятие «пищевые добавки».
- 15) Принципы витаминизации продуктов.
- 16) Обеспечение качества и безопасности сырья продуктов персонифицированного питания. Государственный надзор.
- 17) Общие требования к упаковке пищевых продуктов персонифицированного питания.
- 18) Требования к экологической безопасности продуктов для персонифицированного питания.
- 19) Технология производства персонифицированных продуктов из вторичных сырьевых ресурсов.
- 20) Инновационные технологии в области производства продукции персонифицированного назначения.

БАЛЛЬНО-РЕЙТЕНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Сумма баллов
Зачет	40-80	10-20	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций, практических занятий – по 5 баллов за 1 лекцию

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Зачет:

10-20 баллов – зачтено;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее: по дисциплине, завершающейся зачетом - 40 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 60-100 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся зачетом.

Студент, по желанию, может сдать зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«зачтено»	от 60 баллов и выше
«не зачтено»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не зачтено».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК – 7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов</p> <p>Умеет: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности</p>	<p>1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала.</p> <p>2) Аналитический этап: овладение практическими навыками.</p> <p>Раздел 1. Тема 1,2. Раздел 3. Тема 6,7.</p>
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.	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;</p>	<p>Раздел 2 Тема 3,4,5 Раздел 3. Тема 6,7</p>
ПК – 15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	<p>Знать: новую информацию в области развития потребительского рынка</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области</p>	<p>Аналитический этап: овладение практическими навыками.</p> <p>Раздел 1. Тема 1,2.</p>

	потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.	развития потребительского рынка Владеть: методами систематизации и обобщения новой информации в области развития потребительского рынка	
--	--	--	--

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по 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.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019