МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»
Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.07 – РАЗРАБОТКА РАЦИОНОВ И ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения: ***очная форма -4 года***
заочная форма – 4,5 года
очно – заочная форма – 4,5 года

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEEA35E0827BA866654F350346
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 по 03.03.2027

Ростов-на-Дону 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов» разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1041

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования *19.03.04* **Технология продукции и организация общественного питания** (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

- профессиональный стандарта *«*22.005 Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов*» трудовая функция D/01.6* Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов общественного питания, *D/01.6* Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов общественного питания на автоматизированных технологических линиях, *D/01.6* Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов общественного питания, *утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2021 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 года, регистрационный N 58531)*

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана: Рябовым Н.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент _____ Щербак Н.А.
(подпись)

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....4
3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 6
5. Содержание дисциплины (модуля).....8
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины.....8
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами……..9
6.0 Перечень семинарских, практических занятий ……9
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине.....11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....17
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 17
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) 18
10. Образовательные технологии.....18
11. Оценочные средства.....20
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями. 30
13. Лист регистрации изменений.....30

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания, умения и навыки, необходимые для работы на предприятиях индустрии питания, а именно ознакомление с технологией разработки рационов и специализированных пищевых продуктов, из различных видов сырья.

- Задачами дисциплины являются:

Формирование навыков управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью разработки рационов и производства специализированных пищевых продуктов, технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов с возможностью применения информационных и телекоммуникационных технологий.

Способность 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.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.В.01.07 «Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов» относится к общепрофессиональным модулю обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению *19.03.04 «***Технология продукции и организация общественного питания»** профилю «**Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**».

Изучение дисциплины «Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов» является базой для получения навыков профессиональной деятельности (командной работы, руководства, принятия решений) и является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Технологическая практика», подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Тип задач Проф.деят.	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные	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	ПКС-1.1 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 ПКС-1.2 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 ПКС-1.3 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

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

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 7 семестр, составляет 5 зачетных единиц. По дисциплине предусмотрен *зачет с оценкой.*

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**180/5**
В том числе:	
Лекции	32
Практические занятия (ПЗ)	32
Лабораторные работы (ЛР)	-
Контактная работа в ЭИОС	-
Самостоятельная работа* (всего)**	116
Вид промежуточной аттестации	7
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	180 5

Очно-заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 7 семестр, составляет 5 зачетных единиц. По дисциплине предусмотрен *зачет с оценкой.*

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**180/5**
В том числе:	
Лекции	16
Лекции электр.	16
Практические занятия (ПЗ)	16
Практические электр.	8
Лабораторные работы (ЛР)	-
Контактная работа в ЭИОС	-
Самостоятельная работа* (всего)**	148
Вид промежуточной аттестации	8
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	180 5

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 8-й семестр, составляет 5 зачетных единиц. По дисциплине предусмотрен *зачет с оценкой.*

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**150/5**
В том числе:	
Лекции	8
Практические занятия (ПЗ)	8
Семинары (С)	-
Лабораторные работы (ЛР)	-
Контактная работа в ЭИОС	-
Самостоятельная работа* (всего)**	160
Вид промежуточной аттестации (зачет)	4
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	180 5

***Самостоятельная работа** – изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание рефератов, отчетов, курсовых работ, проектов, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.*

***Виды самостоятельной учебной работы**: курсовой проект или курсовая работ, расчетно-графическая работа, написание реферата, выполнение типового расчета, домашнее задание (решение задач, перевод текста, конспектирование, составление обзора), подготовка к лабораторным работам и оформление отчетов, научно-исследовательская работа и т.п.*

** для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом[1].

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. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 64 часа.
Объем самостоятельной работы – 116 час.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Практического типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов							
Тема 1. Структура и состояние питания различных групп населения. Основные нарушения пищевого статуса и состояния здоровья.	7,5	5	2,5	2.5	-	-	-
Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.	2,5	2	0,5	0.5	-	-	-
Тема 3. Возникновение и развитие концепции здорового питания.	5	3	2	2	-	-	-
Тема 4. Общие представления об основных компонентах пищи и питательных веществах.	19	12	7	5	-	-	-
Тема 5. Специализированных пищевые продукты в современной структуре питания	40	24	16	4	-	-	-
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов							
Тема 1. Конструирование рационов и производство специализированных пищевых продуктов	**45**	**35**	**10**	**12**	**20**	**-**	-
Тема 2. Новейшие технологии производства специализированных пищевых продуктов	**61**	**35**	**26**	**6**	**12**	**-**	-
Контроль, промежуточная аттестация	**7**						-
Общий объем, часов	**180**	**116**	**64**	**32**	**32**	**-**	**-**

Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**	-

Очно-заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 32 часа, электр.-24
Объем самостоятельной работы – 148 час.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа / лек.элек**	**Практического типа/пр.элект.**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов							
Тема 1. Структура и состояние питания различных групп населения. Основные нарушения пищевого статуса и состояния здоровья.	30	6	1/1	1/1	-	-	-
Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.	44	2	0,5/0,5	0,5/0,5	-	-	-
Тема 3. Возникновение и развитие концепции здорового питания.	34	4	1/1	1/1	-		
Тема 4. Общие представления об основных компонентах пищи и питательных веществах.		12	4/3	2/2	-		
Тема 5. Специализированных пищевые продукты в современной структуре питания		12	6,5/4,5	2,5/2.5	-		
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов							
Тема 1. Конструирование рационов и производство специализированных пищевых продуктов	**70**	62	**8/6**	**4/4**	**12/5**		
Тема 2. Новейшие технологии производства специализированных пищевых продуктов	**61**	50	**11/8**	**5/5**	**4/3**		
Контроль, промежуточная аттестация	**8**						-
Общий объем, часов	**180**	**148**	**32**	**16 /16**	**16 /8**	**-**	**24**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						-

Заочная форма обучения

Объем учебных занятий составляет 16часов
Объем самостоятельной работы – 160 часов

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**

	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Практического типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов							
Тема 1. Структура и состояние питания различных групп населения. Основные нарушения пищевого статуса и состояния здоровья.	11	10	1	1	-	-	-
Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.	2,5	2	0,5	0,5	-	-	-
Тема 3. Возникновение и развитие концепции здорового питания.	4.5	4	0,5	0,5	-	-	-
Тема 4. Общие представления об основных компонентах пищи и питательных веществах.	15	14	1	1	-	-	-
Тема 5. Специализированных пищевые продукты в современной структуре питания	17	16	1	1	-	-	-
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов							
Тема 1. Конструирование рационов и производство специализированных пищевых продуктов	**60**	**54**	**6**	**2**	**4**	**-**	-
Тема 2. Новейшие технологии производства специализированных пищевых продуктов	**66**	**60**	**6**	**2**	**4**	**-**	-
Контроль, промежуточная аттестация	**4**						-
Общий объем, часов	**180**	**160**	**16**	**8**	**8**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						-

*для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).
*(электр.)- лекции и практические.

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов

Характеристика структуры и состояние питания различных групп населения. Причины и последствия нарушений структуры питания. Методы оценки питания населения. Главные аспекты формирования здоровья человека. Микронутриентный статус. Основные нарушения пищевого статуса и состояния здоровья. Технология оценки структуры питания и пищевого статуса. Направления коррекции фактического питания (диетологические приемы). Государственная политика в области здорового питания: цели и задачи,

перспективные направления развития агропромышленного комплекса и другие задачи. Теория питания, как обязательное условие существования человека: краткая характеристика основных «популярных» теорий питания. Формула сбалансированного питания А.А. Покровского. Обеспеченность организма энергией и пищевыми веществами. Термин «Специализированные продукты питания» и его происхождение. Концепция позитивного питания, её значение и основные этапы развития. Белки незаменимые компоненты в питании, их функция в организме, свойства белков. Белки: классификация, потребность в белке (взрослые и дети). Дефицит белка. Жиры. Классификация. Значение. Рекомендуемое содержание жиров в рационе питания. Функции жиров в организме. Недостаток и избыток жиров. Углеводы. Классификация углеводов. Значение и рекомендуемое содержание в рационе. Вода. Содержание в организме человека. Суточная потребность, её роль в питании человека. Водный обмен. Избыточное и недостаточное потребление воды. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые, их потребность, биологическая и физиологическая роль. Содержание в пищевых продуктах. Минеральные вещества.

Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов

Этапы создания специализированных пищевых продуктов. Медико-гигиенические требования к ним. Выбор и обоснование функционального ингредиента. Модификация пищевого продукта. Классификация и краткая характеристика основных категорий специализированных пищевых продуктов питания. Использование специализированных пищевых продуктов в рационах и диетическом (лечебном и лечебно-профилактическом) питании. Использование специализированных пищевых продуктов в питание детей раннего возраста, в питание пожилых людей, в питании спортсменов, для спортсменов и др. категорий питающихся. Основные специализированные пищевые продукты, энергетическая ценность, состав. Специализированные пищевые продукты. Технология специализированных пищевых продуктов на основе сырья как растительного, так и животного происхождения. Использование нетрадиционного сырья для производства специализированных пищевых продуктов.

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 (вписываются разработчиком)						
1	Производственная практика	1	2					
2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	1	2					

6. Перечень семинарских, практических занятий *очной, очно-заочной и заочной форм обучения*

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	1. «Составление рационов питания на основе сырья нетрадиционного растительного происхождения» 2. «Составление рационов с использованием биологически активных добавок»	2 2		ПКС-1 ПКС-3
2	2	1.«Технология приготоволения продукции способом Cook&Chill» 2. «Технология приготовления продукции способом «CapCold» 3. «Технология приготовления продукции способом сублимационной сушки для ОП»	4 4 4		ПКС-1 ПКС-3

		4. «Технология производства охлажденной продукции в герметизированных мягких полимерных пакетах»	4		

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий,	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр							
Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов	46	28	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	20	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	4	*устный доклад с презентацией*
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов	70	36	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	12	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	3	*устный доклад с презентацией*
Общий объем, часов	**116**	64		32		7	

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий,	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр							

Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов	36	7	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	-	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	5	*устный доклад с презентацией*
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов	112	9	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	16	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	3	*устный доклад с презентацией*
Общий объем, часов (электр.)	**148**	16(16)		16(8)		8(24)	

Заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий,	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 5 и 6							
Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов	46	8	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	3	*устный доклад с презентацией*
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов	114	8	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	4	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)	1	*устный доклад с презентацией*
Общий объем, часов	**160**	16		8		4	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы

изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com) ;

- подготовку к практическим занятиям (методические указания):

a. подготовку докладов с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point);

b. Создание Онлайн-офис для совместной работы в Bitrix24 *(https://www.bitrix24.ru/features/all.php?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ru_brand_search-reg-budget_none_search&utm_content=keys_4669650537|cid|64991638|aid|11082952690|33635192289|src|search_none&utm_term=Bitrix24&y_ref=none&yclid=15254841253473550335)*

c. решение кроссвордов

d. Решение ситуационных задач

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент 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.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискусии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;

- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету «Ценообразование», представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

выбор темы;

консультации научного руководителя;

подготовка плана;

работа с источниками, сбор материала;

написание текста;

устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point. Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: фотографии, видеозапись химических и физических опытов, R-снимки, графики температурных кривых и др. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Общие требования к презентации

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: полное наименование образовательного учреждения, тема работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия**,** имя, отчество руководителя**.**

3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации.

4. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов.

5. Последний слайд – Спасибо за внимание!

Эссе. **Цель эссе** заключается в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и выписывания собственных мыслей. Написание эссе чрезвычайно полезно, поскольку позволяет автору научиться четко, компетентно формулировать мысли, структурировать информацию, использовать основные категории анализа, различать причинно-следственные связи, иллюстрировать концепции соответствующими примерами, обосновывать свои выводы и овладеть научным стилем речи.

Требования, предъявляемые к эссе

1. Объем эссе не должен превышать 1–2 страниц

2. Эссе должно восприниматься как единое целое, идея должна быть ясной и понятной.

3. Надо писать коротко и понятно. Эссе не должно содержать ничего лишнего, оно должно включать только ту информацию, которая необходима для раскрытия вашей позиции, идей.

4. Эссе должно иметь грамотную композиционную конструкцию, быть логичным, понятным по структуре.

5. Каждый абзац эссе должен содержать только одну основную мысль.

6. Эссе должно показать, что его автор знает и хорошо использует теоретические концепции, термины, обобщения, мировоззренческие идеи.

7. Эссе должно содержать убедительный аргумент в пользу изложенной позиции.

Структура эссе

Структура эссе определяется предъявляемыми к нему требованиями:

- Мысли автора по проблеме представлены в виде кратких тезисов (Т);
- мысль должна быть подтверждена доказательствами - поэтому за тезисом следует аргумент (А).

Тезис — это сужение, которое надо доказать.

Аргументы - это факты, социальные явления, события, жизненные ситуации и жизненный опыт, научные доказательства, ссылки на мнения ученых и т. д. Лучше привести два аргумента в пользу каждого тезиса: один аргумент кажется неубедительным, три аргумента могут «подавить».

Таким образом, эссе приобретает круговую структуру (количество тезисов и аргументов зависит от темы, выбранного плана, логики развития мысли):

1. вступление тезис,
2. аргументы тезис,
3. аргументы тезис,
4. аргументы заключение.

Компоненты эссе

Вступление – сущность и обоснование выбора темы. На этом этапе очень важно правильно сформулировать вопрос, на который вы собираетесь найти ответ.

Во введении вы можете написать общую фразу для отражения или интерпретации основного термина темы или использовать второстепенную фразу (основную мысль высказывания), например: «для меня эта фраза является ключом к пониманию. ..»

Основная часть - ответ на поставленный вопрос. Один абзац содержит: тезис, доказательство, иллюстрации, заключение, которое частично является ответом на вопрос. В основной части необходимо высказать свою точку зрения и аргументировать ее.

Высказывайте своё мнение, рассуждайте, анализируйте, не подменяйте оценку пересказом теоретических источников.

Заключение, в котором резюмируются главные идеи основной части, подводящие к предполагаемому ответу на вопрос или заявленной точке зрения, делаются выводы.

Структура эссе в процентном отношении

Элемент структуры	**% к общему объему работы**
Начало - актуализация заявленной темы эссе	20%
Вывод - содержащий заключительное суждение - умозаключение	20%
Тезис - три аргументированных доказательства (опровержения) тезиса, выражающих ваше личное мнение (вашу позицию) и имеющих в своей основе научный подход. Переформулировка тезиса.	60%

Подготовка к зачету и экзамену. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) *не предусмотрены*.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1) Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2019. https://znanium.com/read?id=347012

2) Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2020. - 496 с. - https://znanium.com/read?id=358198

3) Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. https://znanium.com/read?id=278730

4) Физиология питания: Учебное пособие Бакалавриат / Теплов В.И., Боряее В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. https://znanium.com/read?id=358141

5) 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/read?id=377170

6) Современные подходы к разработке специализированных продуктов для коррекции питания рабочих промышленных предприятий: монография; Новосибирск: Изд. АНС «СибАК», 2017. –142 с.

б) дополнительная литература

1) д-р техн. наук, доцент Хатко З.Н. Учебное пособие по дисциплине «Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания» .-147с.

2) Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум/ А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный-2-е изд._ М.: Дашков и К,2008-108с.

2) Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник/ И.М. Скурихин,

3) Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: Учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 140 с.- https://znanium.com/read?id=353602

4) Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2019. - 336 с. https://znanium.com/read?id=358158

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
2. Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
3. Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
4. MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) 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». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

5.Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru

6. Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/

7.www.consultant.ru

8. www.garant.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Лаборатория технологии продукции общественного питания. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Привод универсальный; Печь конвекцион. на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион. микроволн .печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод, ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар,

По дисциплине «Технология приготовления продукции общественного питания массового приготовления» проводятся:

проблемная лекция – занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению задачи, определяющей тему занятия. Проблемная лекция - не обязательная форма учебного лекционного курса. В каждом учебно-установочном материале лектор касается сущности той или иной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений.

лекция-дискуссия – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программой предлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в

большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведению дискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Метод коллективного решения ситуаций (case-study) – это специфическая разновидность исследовательской технологии (аналитической), выступает в качестве специфической разновидности учебной проектной технологии, выступая одновременно и техзаданием и информационным источником, т.е. – это ряд описанных учебно-практических ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Данная технология актуализирует соответствующий комплекс необходимых знаний для разрешения проблемы, которая однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они разрабатываются учащимися как способ разрешения поставленной проблемы, т.е. - это инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретическо-методологические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем и учесть альтернативную точку зрения, аргументированно озвучить свою, проанализировать и предложить специальные, оперативные, тактические, управленческие иные решения. Кейс–технология - реализует возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, научиться командной работе в поиске рациональных решений существующих проблем.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению

итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами).

Входной контроль проводится по тестовым заданиям предшествующих дисциплин, таких как органическая химия, физиология питания.

11.2. Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

«Технология приготовления продукции общественного питания массового приготовления»

- Цель: Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для работы на предприятиях индустрии питания; ознакомление с технологией производства кулинарной продукции, из различных видов сырья, с её хранением и транспортированием.

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)

1. Научные основы создания функциональных продуктов для питания детей в ДОУ.
2. Научные основы создания функциональных продуктов для питания детей в образовательных школах
3. Научные основы создания рационов с использованием специализированных пищевых продуктов для людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.
4. Научные основы создания рационов с использованием специализированных пищевых продуктов для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.
5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)
6. Конструирование рационов для людей пожилого возраста.
7. Конструирование рационов для людей спортсменов.
8. Приготовление специализированных пищевых продуктов из нетрадиционных видов сырья, с использованием инновационных технологий
9. Приготовление специализированных пищевых продуктов из растительного сырья, с использованием инновационных технологий
10. Приготовление специализированных пищевых продуктов из сырья животного происхождения, с использованием инновационных технологий.
11. Приготовление специализированных пищевых нерыбных продуктов моря, с использованием инновационных технологий
12. Приготовление специализированных пищевых продуктов из рыбы, с использованием инновационных технологий
13. Конструирование рационов для людей работающих в условиях крайнего севера
14. Разработка специализированных продуктов питания, с целевым нутриентным составом для рабочих промышленных предприятий.
15. Разработка рациона для лиц с дефицитом железа, с целью корректировки пищевого статуса

16. Разработка рациона для лиц с дефицитом селена, с целью корректировки пищевого статуса

17. Разработка рациона для лиц с дефицитом йода, с целью корректировки пищевого статуса

18. Разработка рациона для лиц с дефицитом железа, с целью корректировки пищевого статуса

19. Разработка рациона для лиц с дефицитом цинка, с целью корректировки пищевого статуса

20. Разработка рациона для лиц с дефицитом фолиевой кислоты, с целью корректировки пищевого статуса

21. Разработка специализированных пищевых продуктов с использование смеси пряно-ароматических растений, с целью повышения пищевой ценности продукции.

22. Разработке рецептуры пищевого продукты с использованием нетрадиционных видов сырья (кокосовое, гречневое и овсяное молоко).

23. Разработке рецептуры обогащенного блюда с использованием пюре (слива, яблоко).

Ситуационная задача (case-study)

Задание. Подберите сырье и специализированные пищевые продукты, обоснуйте возможность составить рацион, подобрать технологию производства, приготовить те или иные блюда.

Анализ ситуации проведите по предложенной ниже схеме мотивационного процесса.

Схема мотивационного процесса

1. Анализ ситуации: место сложившейся ситуации (организация, рабочее места); участники ситуации (персонал предприятия индустрии питания, взаимосвязи между цехов).

2. Определение проблемы: составление нормативно-технической документации (ТК, модульно-операционные схемы) на предполагаемый ассортимент продукции.

3. Планирование мотивации работника (работников): выбор оборудования, подбор инвентаря.

5. Осуществление мотивации: создание условий производства выбранного ассортимента с соблюдением основных положений и требований создания безопасной продукции массового потребления, создание уверенности в возможности достижения цели.

6. Управление мотивацией: контроль за ходом технологии приготовления; сравнение полученных результатов с нормативными (бракераж продукции массового потребления).

Порядок выполнения работы:

1. Деление группы студентов на подгруппы по 4-5 чел.

2. Этап формирования подгруппы: координатор процесса реализации задания; помощник координатора; эксперт; докладчик, объявляющий полученные результаты и обосновывающий их перед аудиторией. Координатор зачитывает поставленную цель и задание подгруппе.

3. Этап генерирования (10-15 минут). Членам подгруппы предлагают дать ответы на поставленную задачу.

4. Этап уяснения идей. Координатор систематизирует все предлагаемые членами подгруппы ответы, добивается правильного понимания проблем всеми участниками.

5. Выступление докладчика с анализом проделанной работы представлении полученных результатов.

6. Оценка экспертов проделанной работы всех подгрупп.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *проверка ответов на вопросы самоподготовки, оценка ответов на вопросы ситуационного задания (case-study).*

Критерии оценивания:

Критерии оценки доклада с презентацией:

Дескрипторы	**Минимальный ответ (0-2 балла)**	**Изложенный, открытый ответ (3-6 балла)**	**Законченный, полный ответ (7-9 балла)**	**Образцовый, примерный, достойный подражания ответ (10 баллов)**
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы Информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы Информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или пояснений.

Критерии оценки ответов на вопросы ситуационного задания и самоподготовки:

Максимальное количество баллов 10

- оценка «отлично» (8-10 баллов) выставляется студенту, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный;

- оценка «хорошо» (5-7 баллов) ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
- оценка «удовлетворительно» (2-40 баллов) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный;
- оценка «неудовлетворительно» (0-1 баллов) при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.

Критерии оценки эссе:

Эссе оценивается по 10 балльной системе.

- оценка «**отлично**» (10 баллов) выставляется студенту, если:

1) эссе состоит из введения, предметно-содержательной части и заключения. Обязательно отражение собственной позиции по рассматриваемой проблеме.

2) объем эссе составляет 4-6 страниц (шрифт Times New Roman, 14 размер, полуторный интервал). При оформлении текста реферата необходимо показать умение использовать возможности MS Word: том числе стили, форматирование текста, включение в документ рисунков, таблиц, организационных схем, диаграмм, формул, сносок, списков, колонтитулов и т.п.

3) при подготовке эссе использовано не менее 5 источников литературы (включая источники на бумажных и электронных носителях, а также Интернет-источники), из которых учебники и учебных пособия не должны превышать одной трети от всего объема использованных источников.

4) основное внимание уделяется последним публикациям в научных периодических изданиях, а также монографиям и другим научно-исследовательским или практическим материалам.

5) ссылки на использованные источники оформлены в соответствии с требованиями нормоконтроля кафедры.

6) авторство выполненной работы составляет не менее 75%.

8) грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, правильные ответы на вопросы

- оценка «**хорошо**» (6-9 балла) выставляется студенту, если при выполнении в целом всех требований к подготовке эссе тема раскрыта не полностью, имеются нарушения в оформлении работы, авторство выполненной работы составляет 61- 74%.

- оценка «**удовлетворительно**» (2-5 балл) выставляется студенту, если: не выполнено хотя бы одно из требований к подготовке эссе. Отсутствие собственного вывода по исследуемой проблеме, авторство выполненной работы составляет 51- 60%.

- оценка «**неудовлетворительно**» (0-1 баллов) выставляется при условии невыполнения более двух требований к подготовке эссе, отсутствие собственного вывода по исследуемой проблеме, ответы на наводящие вопросы даны неверно, авторство выполненной работы составляет менее50%.

Контроль знаний студентов по дисциплине « Технология приготовления продукции общественного питания массового приготовления» включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – зачет (*Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru*, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*).

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета и экзамена).

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
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	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. 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. 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.	Этап формирования знаний
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	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 Умеет ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и	Этап формирования навыков и получения опыта

		анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность 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	

Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

1. Характеристика ОС для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Тема/ Раздел	Индекс и уровень формируемой компетенции или дескриптора	ОС	Содержание задания[2]
Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов	ПКС-1 ПКС-3	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), психологический тест (1,2,3)
Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов	ПКС-1 ПКС-3	*устный доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), решение кроссворда

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[3] *(https://auth.i-exam.ru,* Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*

В итоговое тестирование включается 30 вопросов(по всем изученным темам) по 1 баллу за вопрос. При 100% выполнении можно набрать 30баллов. Баллы по вопросам имеющие 2 и более ответа делаться на количество правильных ответов и учитываются только, те части, которые получили правильный ответ (Например в задании 2 правильных ответа, то при ответе указав 1 правильный будет выставлено 0,5 балла).

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие/ несоответствие**	**Зачет**

[2] Содержание задания будет представлено в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

[3] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания. Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «зачет не сдан», 20-30 – «зачет сдан»
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач. Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции	Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала

	зачтено	незачтено
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 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	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки
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 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	владеет и умеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания
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 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		

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	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; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка

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
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
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

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 оснащенности 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.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.