

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 06.10.2026 20:42:36  
Уникальный идентификатор:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Л.И. Задорожная  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине  
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника  
форма обучения  
год начала подготовки

### **Б1.О.07 Аутентичные продукты питания**

19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Технология продукции и организация общественного  
питания  
магистр  
Очная, Заочная,  
2026

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Составитель рабочей программы:**

Доцент кафедры технологии  
пищевых продуктов и  
организации питания, Доцент,  
Кандидат технических наук  
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП  
09.07.2026

Блягоз Асет Ибрагимовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Технологии пищевых продуктов и организации питания  
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:  
18.09.2026

Подписано простой ЭП  
18.09.2026  
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП  
заведующий выпускающей  
кафедрой  
по направлению подготовки  
(специальности)  
18.09.2026

Подписано простой ЭП  
18.09.2026  
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

НБ МГТУ

(название подразделения)

16.09.2026

Подписано простой ЭП  
16.09.2026  
(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель** дисциплины: формирование у студентов теоретических и практических знаний об аутентичных продуктах питания, их назначении, классификации, особенностях химического состава и технологических процессах; формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития производства аутентичных продуктов питания.

**Задачи** дисциплины:

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



## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)**

Дисциплина «Аутентичные продукты питания» входит в обязательную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Проектирование процессов производства продуктов питания», «Мировые кулинарные шедевры», «Нутрициология в индустрии питания», «Методология науки о питании».



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

|         |                                                                                                                                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2.1 | Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка                                                                                                |
| ОПК-2.2 | Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения |
| ОПК-2.3 | Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей                                                                                          |
| ОПК-4.1 | Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания                                                                                       |
| ОПК-4.2 | Проектирует технологические процессы производства продуктов питания                                                                                                                                  |



#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

|        |        | Формы контроля (количество) | Виды занятий |    |      |       | Итого часов | з.е. |
|--------|--------|-----------------------------|--------------|----|------|-------|-------------|------|
|        |        |                             | Лек          | Пр | СРП  | СР    |             |      |
| Курс 1 | Сем. 2 | 1                           | 14           | 2  | 0.25 | 43.75 | 60          | 2    |

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

|        |        | Формы контроля (количество) |       | Виды занятий |    |      |          |    | Итого часов | з.е. |
|--------|--------|-----------------------------|-------|--------------|----|------|----------|----|-------------|------|
|        |        | За                          | Контр | Лек          | Пр | КРАТ | Контроль | СР |             |      |
| Курс 1 | Сем. 2 | 1                           | 1     | 2            | 6  | 0.25 | 3.75     | 60 | 72          |      |



## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

| Сем | Раздел дисциплины                                                                                                           | Недел<br>я семе<br>стра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и<br>трудоемкость (в часах) |     |          |             |      |              |              |    | Формы текущего/проме<br>жуточного контроля<br>успеваемости текущего<br>(по неделям семестра),<br>промежуточной<br>аттестации (по<br>семестрам) |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|-------------|------|--------------|--------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                             |                         | Лек                                                                             | Лаб | ПР       | СРП         | КРАТ | Контро<br>ль | СР           | СЗ |                                                                                                                                                |
| 1   | 2                                                                                                                           | 3                       | 4                                                                               | 5   | 6        | 7           | 8    | 9            | 10           | 11 | 12                                                                                                                                             |
| 2   | Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания                     | 1-2                     | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.                                                                                                                        |
| 2   | Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков) | 3-4                     | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.                                                                                                                        |
| 2   | Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                 | 5-6                     | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.<br>Обсуждение докладов.                                                                                                |
| 2   | Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                           | 7-8                     | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.<br>Обсуждение докладов.                                                                                                |
| 2   | Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания                                                            | 9-10                    | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.<br>Обсуждение докладов.                                                                                                |
| 2   | Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                                                                           | 11-12                   | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.<br>Обсуждение докладов.                                                                                                |
| 2   | Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов                                                    | 13-14                   | 2                                                                               |     | 2        |             |      |              | 5            |    | Проверка по конспектам.<br>Обсуждение докладов.                                                                                                |
| 2   | Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                                                                             | 15                      | 1                                                                               |     | 1        |             |      |              | 6,75         |    | Проверка по конспектам.<br>Обсуждение докладов.                                                                                                |
| 2   | Промежуточная аттестация                                                                                                    |                         |                                                                                 |     |          | 0,25        |      |              |              |    | Зачет в устной форме                                                                                                                           |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                               |                         | <b>14</b>                                                                       |     | <b>2</b> | <b>0.25</b> |      |              | <b>43.75</b> |    |                                                                                                                                                |

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

| Сем | Раздел дисциплины                                                                                       | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и<br>трудоемкость (в часах) |     |    |     |      |              |    |    |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|------|--------------|----|----|
|     |                                                                                                         | Лек                                                                             | Лаб | ПР | СРП | КРАТ | Контро<br>ль | СР | СЗ |
| 1   | 2                                                                                                       | 4                                                                               | 5   | 6  | 7   | 8    | 9            | 10 | 11 |
| 2   | Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания | 2                                                                               |     |    |     |      |              | 7  |    |

| Сем | Раздел дисциплины                                                                                                           | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах) |     |          |     |             |             |           |    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|-----|-------------|-------------|-----------|----|
|     |                                                                                                                             | Лек                                                                          | Лаб | ПР       | СРП | КРАТ        | Контроль    | СР        | СЗ |
| 1   | 2                                                                                                                           | 4                                                                            | 5   | 6        | 7   | 8           | 9           | 10        | 11 |
| 2   | Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков) |                                                                              |     | 2        |     |             |             | 7         |    |
| 2   | Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                 |                                                                              |     | 2        |     |             |             | 7         |    |
| 2   | Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                           |                                                                              |     | 2        |     |             |             | 7         |    |
| 2   | Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания                                                            |                                                                              |     |          |     |             |             | 8         |    |
| 2   | Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                                                                           |                                                                              |     |          |     |             |             | 8         |    |
| 2   | Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов                                                    |                                                                              |     |          |     |             |             | 8         |    |
| 2   | Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                                                                             |                                                                              |     |          |     |             |             | 8         |    |
| 2   | Промежуточная аттестация: зачет в устной форме                                                                              |                                                                              |     |          |     | 0,25        | 3,75        |           |    |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                               | <b>2</b>                                                                     |     | <b>6</b> |     | <b>0.25</b> | <b>3.75</b> | <b>60</b> |    |

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Аутентичные продукты питания», образовательные технологии

Лекционный курс

| Сем | Наименование темы дисциплины                                                                            | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                                                                                                | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Образовательные технологии |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                                                         | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                                                                                           |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
| 1   | 2                                                                                                       | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                                                                                                         | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9                          |
| 2   | Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания | 2                   | 2   |      | Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Понятие об аутентичных продуктах питания, термины и определения. Виды и определения. Аутентичность как неотъемлемая часть качества пищевого продукта. Рынок аутентичных пищевых продуктов. | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: - методами</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины                                                                                                | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                          | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Образовательные технологии |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                                                                             | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                     |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |
| 1   | 2                                                                                                                           | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                   | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 9                          |
|     |                                                                                                                             |                     |     |      |                                                                                                                                                     |                                              | составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях. |                            |
| 2   | Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков) | 2                   |     |      | Понятие о пищевом статусе населения. Структура питания населения Российской Федерации. Пищевой статус различных групп населения. Индустриализация и | ОПК-4.2; ОПК-4.1; ОПК-2.3; ОПК-2.2; ОПК-2.1; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                     | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6                                                              | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 9                          |
|     |                              |                     |     |      | урбанизация как факторы, влияющие на пищевой статус населения. |                         | технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины                                                                                | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                                                                                        | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Образовательные технологии |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                                                             | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| 1   | 2                                                                                                           | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                                                                                                 | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 9                          |
|     |                                                                                                             |                     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                   |                                              | готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях. |                            |
| 2   | Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия | 2                   |     |      | Структура питания населения Российской Федерации. Пищевой статус различных групп населения. Взаимосвязь качества питания и качества жизни населения. Основные принципы здорового питания. Неправильное питание и его последствия. | ОПК-4.2; ОПК-4.1; ОПК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-                 | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины      | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Образовательные технологии |
|-----|-----------------------------------|---------------------|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                   | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |
| 1   | 2                                 | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 9                          |
|     |                                   |                     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                              | ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| 2   | Алиментарно-зависимые заболевания | 2                   |     |      | Алиментарно-зависимые заболевания: понятие, классификация. Нерациональное питание как фактор риска неинфекционных заболеваний. Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. Последствия нарушения дисбалансов питания. Болезни нерационального несбалансированного питания. | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.2; ОПК-4.1; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины                                     | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                       | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                  | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                  |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |
| 1   | 2                                                                | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 9                          |
|     |                                                                  |                     |     |      |                                                                                  |                                              | <p>процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.</p> |                            |
| 2   | Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания | 2                   |     |      | Мировая продовольственная система. Роль продовольственной проблемы в современной | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                 | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9                          |
|     |                              |                     |     |      | мировой экономике. Мировой рынок продовольствия на современном этапе. Сравнительный анализ развития продовольственной системы России и ведущих стран мира. |                         | производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины                      | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                      | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Образовательные технологии |
|-----|---------------------------------------------------|---------------------|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                   | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                 |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |
| 1   | 2                                                 | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                               | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9                          |
|     |                                                   |                     |     |      |                                                                                                                                                                 |                                              | по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях. |                            |
| 2   | Динамика изменений безопасности пищевых продуктов | 2                   |     |      | Проблемы продовольственной и пищевой безопасности и их воздействие на здоровье населения. Создание глобальной концепции продовольственной безопасности питания. | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики                                                                                                                                  | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | <p>новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; -</p> |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины                                             | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                                                                                                                                         | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Образовательные технологии |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                                                          | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                                                                                                                                    |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 1   | 2                                                                        | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                                                                                                                                  | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9                          |
|     |                                                                          |                     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                    |                                              | приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
| 2   | Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов | 2                   |     |      | Пищевые инновации и биотехнологии. Проблема безопасности продуктов питания. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в пищевые продукты. Окружающая среда - основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов. | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; | Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины              | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                             | Формируемые компетенции                      | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Образовательные технологии |
|-----|-------------------------------------------|---------------------|-----|------|----------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                                           | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                        |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| 1   | 2                                         | 3                   | 4   | 5    | 6                                      | 7                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 9                          |
|     |                                           |                     |     |      |                                        |                                              | <p>процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях.</p> |                            |
| 2   | Парадигма пищевого производства в 20 и 21 | 1                   |     |      | Пищевая парадигма 21 века. Становление | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; | Знать: - ассортимент продукции питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | , Лекция-беседа            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание                                                                                                       | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                                  |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6                                                                                                                | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 9                          |
|     | веках                        |                     |     |      | парадигмы производственной системы в условиях постиндустриального общества. Новая парадигма организации питания. |                         | различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; - информационные технологии в области производства продуктов питания; - методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки качества продукции. Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания; - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов; - проектировать технологические процессы производства продуктов питания. Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики |                            |

| Сем | Наименование темы дисциплины | Трудоемкость (часы) |     |      | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Образовательные технологии |
|-----|------------------------------|---------------------|-----|------|------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     |                              | ОФО                 | ЗФО | ОЗФО |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
| 1   | 2                            | 3                   | 4   | 5    | 6          | 7                       | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9                          |
|     |                              |                     |     |      |            |                         | предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания; - приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления; - способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях. |                            |
|     | ИТОГО:                       | 14                  | 2   |      |            |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

| Сем | № раздела дисциплины                                                                                                        | Наименование практических занятий                                                                                           | Объем в часах |          |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|------|
|     |                                                                                                                             |                                                                                                                             | ОФО           | ЗФО      | ОЗФО |
| 1   | 2                                                                                                                           | 3                                                                                                                           | 4             | 5        | 6    |
| 2   | Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания                     | Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания                     | 2             |          |      |
| 2   | Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков) | Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков) | 2             | 2        |      |
| 2   | Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                 | Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                 | 2             | 2        |      |
| 2   | Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                           | Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                           | 2             | 2        |      |
| 2   | Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания                                                            | Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания                                                            | 2             |          |      |
| 2   | Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                                                                           | Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                                                                           | 2             |          |      |
| 2   | Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов                                                    | Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов                                                    | 2             |          |      |
| 2   | Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                                                                             | Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                                                                             | 1             |          |      |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                               |                                                                                                                             | <b>2</b>      | <b>6</b> |      |

### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

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

Учебным планом не предусмотрено

## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

| Сем | Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения                                                                  | Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения | Сроки выполнения | Объем в часах |           |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------|------|
|     |                                                                                                                             |                                                                           |                  | ОФО           | ЗФО       | ОЗФО |
| 1   | 2                                                                                                                           | 3                                                                         | 4                | 5             | 6         | 7    |
| 2   | Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания                     | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 2 неделя         | 5             | 7         |      |
| 2   | Факторы, влияющие на пищевой статус населения (индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков) | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 4 неделя         | 5             | 7         |      |
| 2   | Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                 | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 6 неделя         | 5             | 7         |      |
| 2   | Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                           | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 8 неделя         | 5             | 7         |      |
| 2   | Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания                                                            | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 10 неделя        | 5             | 8         |      |
| 2   | Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                                                                           | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 12 неделя        | 5             | 8         |      |
| 2   | Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов                                                    | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 14 неделя        | 5             | 8         |      |
| 2   | Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                                                                             | Составление планов конспектов. Подготовка докладов.                       | 15 неделя        | 7             | 8         |      |
|     | <b>ИТОГО:</b>                                                                                                               |                                                                           |                  | <b>44</b>     | <b>60</b> |      |

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

| Модуль                                                                    | Дата, место проведения | Название мероприятия                             | Форма проведения мероприятия | Ответственный | Достижения обучающихся                       |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------|---------------|----------------------------------------------|
| Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность | 15.04.2026 г., МГТУ    | Пищевая культура как часть национальной культуры | Дискуссия                    | Блягоз А.И.   | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; |

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

| Название                                                                                                                                             | Ссылка                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Куижева С.К., Хатко З.Н., Колотий Т.Б., Блягоз А.И. Инновационная кулинарная продукция функционального назначения, обогащенная биологически активным | <a href="http://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=00067895&amp;DOK=0BD287&amp;BASE=000001">http://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=00067895&amp;DOK=0BD287&amp;BASE=000001</a> |

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ссылка                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Омаров, Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2014. - 80 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=48676">http://znanium.com/catalog/document?id=48676</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9596-0991-7                                                                                                                                 | <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=48676">http://znanium.com/catalog/document?id=48676</a>                             |
| 612.3(075.8) Т 34 Теплов, В.И. Физиология питания : учеб. пособие для студентов вузов / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 452 с. - Гриф: Рекомендовано Центросоюзом Российской Федерации. - Прил.: с. 445-451. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=2000027849">http://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=2000027849</a> . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 12 экз. - Библиогр.: с. 442-444 (35 назв.). - ISBN 978-5-394-00109-3 | <a href="http://lib.mkgtn.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+020249">http://lib.mkgtn.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+020249</a> |
| Абаскалова, Н. П. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/5957">www.dx.doi.org/10.12737/5957</a> . - ISBN 978-5-16-009280-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.ru/catalog/product/2099056">https://znanium.ru/catalog/product/2099056</a>           | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=461044">https://znanium.ru/catalog/document?id=461044</a>                           |
| Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=278730">http://znanium.com/catalog/document?id=278730</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9907123-8-6                                                                                                                                               | <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=278730">http://znanium.com/catalog/document?id=278730</a>                           |
| Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2082492">https://znanium.com/catalog/product/2082492</a>                                                                                                           | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=431518">https://znanium.ru/catalog/document?id=431518</a>                           |
| Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397                                                                                          | <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a>                                               |
| Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 428 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397                                                                                                          | <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a>                                               |

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа



инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Этапы формирования компетенции<br>(номер семестр согласно учебному плану)                                                                                                                                           |     |      | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОФО                                                                                                                                                                                                                 | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                       |
| <b>ОПК-2.1</b> Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка                                                                                                |     |      |                                                                                                       |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 4   |      | Высокотехнологичные производства продуктов питания                                                    |
| 3                                                                                                                                                                                                                   | 4   |      | Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания             |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 5   |      | Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания                                           |
| 4                                                                                                                                                                                                                   | 5   |      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                  |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 2   |      | Технологическая практика                                                                              |
| 4                                                                                                                                                                                                                   | 5   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 1                                                                                                                                                                                                                   | 1   |      | Проектирование процессов производства продуктов питания                                               |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 2   |      | Аутентичные продукты питания                                                                          |
| <b>ОПК-2.2</b> Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения |     |      |                                                                                                       |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 4   |      | Высокотехнологичные производства продуктов питания                                                    |
| 3                                                                                                                                                                                                                   | 4   |      | Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания             |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 5   |      | Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания                                           |
| 4                                                                                                                                                                                                                   | 5   |      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                  |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 2   |      | Технологическая практика                                                                              |
| 4                                                                                                                                                                                                                   | 5   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 1                                                                                                                                                                                                                   | 1   |      | Проектирование процессов производства продуктов питания                                               |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 2   |      | Аутентичные продукты питания                                                                          |
| <b>ОПК-2.3</b> Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей                                                                                          |     |      |                                                                                                       |
| 2                                                                                                                                                                                                                   | 4   |      | Высокотехнологичные производства продуктов питания                                                    |
| 3                                                                                                                                                                                                                   | 4   |      | Современные технологии производства функциональных и                                                  |



| Этапы формирования компетенции<br>(номер семестр согласно учебному плану)                                                     |     |      | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОФО                                                                                                                           | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                       |
|                                                                                                                               |     |      | специализированных продуктов питания                                                                  |
| 2                                                                                                                             | 5   |      | Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания                                           |
| 1                                                                                                                             | 1   |      | Мировые кулинарные шедевры                                                                            |
| 4                                                                                                                             | 5   |      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                  |
| 2                                                                                                                             | 2   |      | Технологическая практика                                                                              |
| 4                                                                                                                             | 5   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 1                                                                                                                             | 1   |      | Проектирование процессов производства продуктов питания                                               |
| 2                                                                                                                             | 2   |      | Дизайн пищевых продуктов                                                                              |
| 2                                                                                                                             | 2   |      | Аутентичные продукты питания                                                                          |
| <b>ОПК-4.1</b> Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания |     |      |                                                                                                       |
| 2                                                                                                                             | 4   |      | Высокотехнологичные производства продуктов питания                                                    |
| 3                                                                                                                             | 4   |      | Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания             |
| 2                                                                                                                             | 5   |      | Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания                                           |
| 4                                                                                                                             | 5   |      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                  |
| 2                                                                                                                             | 2   |      | Технологическая практика                                                                              |
| 4                                                                                                                             | 5   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 1                                                                                                                             | 1   |      | Проектирование процессов производства продуктов питания                                               |
| 2                                                                                                                             | 2   |      | Аутентичные продукты питания                                                                          |
| <b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания                                            |     |      |                                                                                                       |
| 2                                                                                                                             | 4   |      | Высокотехнологичные производства продуктов питания                                                    |
| 3                                                                                                                             | 4   |      | Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания             |
| 2                                                                                                                             | 5   |      | Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания                                           |
| 4                                                                                                                             | 5   |      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                  |
| 2                                                                                                                             | 2   |      | Технологическая практика                                                                              |
| 4                                                                                                                             | 5   |      | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа                                   |
| 1                                                                                                                             | 1   |      | Проектирование процессов                                                                              |



| Этапы формирования компетенции<br>(номер семестр согласно учебному плану) |     |      | Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОФО                                                                       | ЗФО | ОЗФО |                                                                                                       |
|                                                                           |     |      | производства продуктов питания                                                                        |
| 2                                                                         | 2   |      | Аутентичные продукты питания                                                                          |

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

| Планируемые результаты освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Критерии оценивания результатов обучения |                   |                                                        |                                       | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | неудовлетворительно                      | удовлетворительно | хорошо                                                 | отлично                               |                                  |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                        | 3                 | 4                                                      | 5                                     | 6                                |
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                   |                                                        |                                       |                                  |
| ОПК-2.1 Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |                   |                                                        |                                       |                                  |
| <b>Знать:</b> - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода | Фрагментарные знания                     | Неполные знания   | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания |                                  |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценивания результатов обучения |                                             |                                                                         |                                                        | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно                       | хорошо                                                                  | отлично                                                |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                        | 3                                           | 4                                                                       | 5                                                      | 6                                      |
| сырья и<br>вспомогательных<br>материалов; -<br>оптимальные<br>параметры<br>технологических<br>операций и<br>рациональные<br>режимы работы<br>технологического<br>оборудования; -<br>методы оценки<br>качества<br>продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| <b>Уметь:</b> -<br>проводить анализ<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продукции в<br>соответствии с<br>потребностями<br>рынка;-<br>разрабатывать<br>мероприятия по с<br>овершенствовани<br>ю<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продуктов<br>питания, в том<br>числе с учетом<br>особенностей<br>питания<br>различных<br>социальных групп<br>населения;-<br>разрабатывать<br>рецептуры и<br>технологии<br>производства<br>продуктов<br>питания<br>различного<br>назначения;-<br>формулировать<br>ассортиментную<br>политику<br>разрабатывать<br>производственну<br>ю программу<br>предприятий<br>питания. | Частичные умения                         | Неполные умения                             | Умения полные,<br>допускаются<br>небольшие<br>ошибки                    | Сформированные<br>умения                               |                                        |
| <b>Владеть:</b> -<br>методами<br>составления<br>рецептур и<br>рационов с<br>использованием<br>компьютерных<br>технологий;-<br>методами<br>разработки<br>производственной<br>программы в<br>зависимости от<br>специфики<br>предприятия<br>питания; -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Частичное<br>владение<br>навыками        | Несистематическо<br>е применение<br>навыков | В<br>систематическом<br>применении<br>навыков<br>допускаются<br>пробелы | Успешное и<br>систематическое<br>применение<br>навыков |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Критерии оценивания результатов обучения |                       |                                                        |                                       | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно | хорошо                                                 | отлично                               |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2                                        | 3                     | 4                                                      | 5                                     | 6                                      |
| методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| ОПК-2.2 Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| <b>Знать:</b> - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства | Фрагментарные знания                     | Неполные знания       | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценивания результатов обучения |                                             |                                                                         |                                                        | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно                       | хорошо                                                                  | отлично                                                |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                        | 3                                           | 4                                                                       | 5                                                      | 6                                      |
| продуктов<br>питания;- методы<br>разработки<br>обоснованных<br>норм расхода<br>сырья и<br>вспомогательных<br>материалов; -<br>оптимальные<br>параметры<br>технологических<br>операций и<br>рациональные<br>режимы работы<br>технологического<br>оборудования; -<br>методы оценки<br>качества<br>продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| <b>Уметь:</b> -<br>проводить анализ<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продукции в<br>соответствии с<br>потребностями<br>рынка;-<br>разрабатывать<br>мероприятия по с<br>овершенствовани<br>ю<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продуктов<br>питания, в том<br>числе с учетом<br>особенностей<br>питания<br>различных<br>социальных групп<br>населения;-<br>разрабатывать<br>рецептуры и<br>технологии<br>производства<br>продуктов<br>питания<br>различного<br>назначения;-<br>формулировать<br>ассортиментную<br>политику<br>разрабатывать<br>производственну<br>ю программу<br>предприятий<br>питания. | Частичные умения                         | Неполные умения                             | Умения полные,<br>допускаются<br>небольшие<br>ошибки                    | Сформированные<br>умения                               |                                        |
| <b>Владеть:</b> -<br>методами<br>составления<br>рецептур и<br>рационов с<br>использованием<br>компьютерных<br>технологий;-<br>методами<br>разработки<br>производственной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Частичное<br>владение<br>навыками        | Несистематическо<br>е применение<br>навыков | В<br>систематическом<br>применении<br>навыков<br>допускаются<br>пробелы | Успешное и<br>систематическое<br>применение<br>навыков |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Критерии оценивания результатов обучения |                       |                                                        |                                       | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно | хорошо                                                 | отлично                               |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2                                        | 3                     | 4                                                      | 5                                     | 6                                      |
| программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.                                                                                                                                                                                           |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| <b>Знать:</b> - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий | Фрагментарные знания                     | Неполные знания       | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценивания результатов обучения |                                             |                                                                         |                                                        | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно                       | хорошо                                                                  | отлично                                                |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2                                        | 3                                           | 4                                                                       | 5                                                      | 6                                      |
| питания;-<br>информационные<br>технологии в<br>области<br>производства<br>продуктов<br>питания;- методы<br>разработки<br>обоснованных<br>норм расхода<br>сырья и<br>вспомогательных<br>материалов; -<br>оптимальные<br>параметры<br>технологических<br>операций и<br>рациональные<br>режимы работы<br>технологического<br>оборудования; -<br>методы оценки<br>качества<br>продукции.                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| <b>Уметь:</b> -<br>проводить анализ<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продукции в<br>соответствии с<br>потребностями<br>рынка;-<br>разрабатывать<br>мероприятия по с<br>овершенствовани<br>ю<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продуктов<br>питания, в том<br>числе с учетом<br>особенностей<br>питания<br>различных<br>социальных групп<br>населения;-<br>разрабатывать<br>рецептуры и<br>технологии<br>производства<br>продуктов<br>питания<br>различного<br>назначения;-<br>формулировать<br>ассортиментную<br>политику<br>разрабатывать<br>производственну<br>ю программу<br>предприятий<br>питания. | Частичные умения                         | Неполные умения                             | Умения полные,<br>допускаются<br>небольшие<br>ошибки                    | Сформированные<br>умения                               |                                        |
| <b>Владеть:</b> -<br>методами<br>составления<br>рецептур и<br>рационов с<br>использованием                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Частичное<br>владение<br>навыками        | Несистематическо<br>е применение<br>навыков | В<br>систематическом<br>применении<br>навыков<br>допускаются<br>пробелы | Успешное и<br>систематическое<br>применение<br>навыков |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Критерии оценивания результатов обучения |                       |                                                        |                                       | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно | хорошо                                                 | отлично                               |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                        | 3                     | 4                                                      | 5                                     | 6                                      |
| компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности. |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания                                                                                                                                                                                                                                                   |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| ОПК-4.1 Описывает принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                          |                       |                                                        |                                       |                                        |
| <b>Знать:</b> - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания.                                                                                                                                                    | Фрагментарные знания                     | Неполные знания       | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания |                                        |
| <b>Уметь:</b> - использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения,                                                                                                                                                                                          | Частичные умения                         | Неполные умения       | Умения полные, допускаются небольшие ошибки            | Сформированные умения                 |                                        |



| Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Критерии оценивания результатов обучения |                                             |                                                                         |                                                        | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | неудовлетворит<br>ельно                  | удовлетворител<br>ьно                       | хорошо                                                                  | отлично                                                |                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2                                        | 3                                           | 4                                                                       | 5                                                      | 6                                      |
| организовать ее<br>выработку в<br>производственны<br>х условиях;-<br>проектировать<br>технологические<br>процессы<br>производства<br>продуктов<br>питания.                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| <b>Владеть:</b> -<br>методами<br>моделирования<br>рецептур и<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продуктов<br>питания;-<br>приемами<br>самостоятельного<br>поиска,<br>систематизации<br>ассортимента<br>продукции<br>питания<br>различного<br>назначения и<br>технологий<br>приготовления;-<br>способностью<br>разработки новых<br>рецептур и<br>организации их<br>выработки в<br>производственны<br>х условиях. | Частичное<br>владение<br>навыками        | Несистематическо<br>е применение<br>навыков | В<br>систематическом<br>применении<br>навыков<br>допускаются<br>пробелы | Успешное и<br>систематическое<br>применение<br>навыков |                                        |
| ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов<br>производства продукции питания                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| ОПК-4.2 Проектирует технологические процессы производства продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                          |                                             |                                                                         |                                                        |                                        |
| <b>Знать:</b> -<br>ассортимент<br>продукции<br>питания<br>различного<br>назначения,<br>нормативные<br>документы, регла<br>ментирующие ее<br>производство;-<br>принципы и<br>методы<br>моделирования<br>продуктов и<br>технологических<br>процессов<br>производства<br>продукции<br>питания.                                                                                                                                     | Фрагментарные<br>знания                  | Неполные знания                             | Сформированные,<br>но содержащие<br>отдельные<br>пробелы знания         | Сформированные<br>систематические<br>знания            |                                        |
| <b>Уметь:</b> -<br>использовать<br>принципы и<br>методы<br>моделирования<br>рецептур<br>продуктов<br>питания и<br>технологических<br>процессов;-<br>разрабатывать                                                                                                                                                                                                                                                               | Частичные умения                         | Неполные умения                             | Умения полные,<br>допускаются<br>небольшие<br>ошибки                    | Сформированные<br>умения                               |                                        |



| Планируемые результаты освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Критерии оценивания результатов обучения |                                      |                                                          |                                               | Наименование оценочного средства |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | неудовлетворительно                      | удовлетворительно                    | хорошо                                                   | отлично                                       |                                  |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                                        | 3                                    | 4                                                        | 5                                             | 6                                |
| новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;- проектировать технологические процессы производства продуктов питания.                                                                                                                                                        |                                          |                                      |                                                          |                                               |                                  |
| <b>Владеть:</b> - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания;- приемами самостоятельного поиска, систематизации ассортимента продукции питания различного назначения и технологий приготовления;- способностью разработки новых рецептур и организации их выработки в производственных условиях. | Частичное владение навыками              | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков |                                  |

### 7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Аутентичные продукты питания»

1. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины.
2. Понятие об аутентичных продуктах питания, термины и определения.
3. Виды и определения.
4. Аутентичность как неотъемлемая часть качества пищевого продукта.
5. Рынок аутентичных пищевых продуктов.
6. Понятие о пищевом статусе населения.



7. Структура питания населения Российской Федерации.
8. Пищевой статус различных групп населения.
9. Индустриализация и урбанизация как факторы, влияющие на пищевой статус населения.
10. Структура питания населения Российской Федерации.
11. Пищевой статус различных групп населения.
12. Взаимосвязь качества питания и качества жизни населения.
13. Основные принципы здорового питания.
14. Неправильное питание и его последствия.
15. Алиментарно-зависимые заболевания: понятие, классификация.
16. Нерациональное питание как фактор риска неинфекционных заболеваний.
17. Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.
18. Последствия нарушения дисбалансов питания. Болезни нерационального несбалансированного питания.
19. Мировая продовольственная система.
20. Роль продовольственной проблемы в современной мировой экономике.
21. Мировой рынок продовольствия на современном этапе.
22. Сравнительный анализ развития продовольственной системы России и ведущих стран мира.
23. Проблемы продовольственной и пищевой безопасности и их воздействие на здоровье населения.
24. Создание глобальной концепции продовольственной безопасности питания.
25. Пищевые инновации и биотехнологии.
26. Проблема безопасности продуктов питания.
27. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в пищевые продукты.
28. Окружающая среда - основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов.
29. Пищевая парадигма 21 века.
30. Становление парадигмы производственной системы в условиях постиндустриального общества.
31. Новая парадигма организации питания.

**7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**



## **Критерии оценки знаний на зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 8.1. Основная литература

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ссылка                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Абаскалова, Н. П. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 351 с.                                                                                                                                                                                                      | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=484793">https://znanium.ru/catalog/document?id=484793</a> |
| Омаров, Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2014. - 80 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=48676">http://znanium.com/catalog/document?id=48676</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9596-0991-7 | <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=48676">http://znanium.com/catalog/document?id=48676</a>   |

### 8.2. Дополнительная литература

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ссылка                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 612.3(075.8) Т 34 Теплов, В.И. Физиология питания : учеб. пособие для студентов вузов / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 452 с. - Гриф: Рекомендовано Центросоюзом Российской Федерации. - Прил.: с. 445-451. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000027849">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000027849</a> . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 12 экз. - Библиогр.: с. 442-444 (35 назв.). - ISBN 978-5-394-00109-3 | <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+020249">http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+020249</a> |
| Абаскалова, Н. П. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/5957">www.dx.doi.org/10.12737/5957</a> . - ISBN 978-5-16-009280-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.ru/catalog/product/2099056">https://znanium.ru/catalog/product/2099056</a>           | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=461044">https://znanium.ru/catalog/document?id=461044</a>                           |
| Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=278730">http://znanium.com/catalog/document?id=278730</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9907123-8-6                                                                                                                                               | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=278730">https://znanium.ru/catalog/document?id=278730</a>                           |
| Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2082492">https://znanium.com/catalog/product/2082492</a>                                                                                                            | <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=431518">https://znanium.ru/catalog/document?id=431518</a>                           |
| Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397                                                                                          | <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a>                                               |
| Австриевских, А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 428 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397                                                                                                          | <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a>                                               |
| Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/560772">https://urait.ru/bcode/560772</a>                                                                                                            | <a href="https://urait.ru/bcode/560772">https://urait.ru/bcode/560772</a>                                                           |



### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> 4. Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/> 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон. журн. – Москва: Креативная экономика. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск.гос. аграр. ун-т. – Электрон. журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. – Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=51163](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163). – Загл. с экрана. 10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро». – Электрон. журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издается с 2002 года. – Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=64232](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232). – Загл. с экрана.



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

### Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.О.07 Аутентичные продукты питания

| Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)                                                     | Методы обучения                                                                                                                                                                              | Способы (формы) обучения                                                                                                            | Средства обучения                       | Формируемые компетенции                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания                    | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |
| 2. Факторы, влияющие на пищевой статус населения: индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |
| 3. Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |
| 4. Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                          | Лекция, конспектирование, приобретение знаний,                                                                                                                                               | Изучение нового учебного материала,                                                                                                 | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов                                                                                                                                                                                             |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый                                                | формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.                                     |                                         | производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания.                                                                                          |
| 5. Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания         | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |
| 6. Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                        | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |
| 7. Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |
| 7. Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                          | Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. | ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.<br><br>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. |

#### Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины Б1.О.07 Аутентичные продукты питания

| Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)                                                     | Наименование практического занятия                                                                                               | Методы обучения                                                                                                                                 | Способы (формы) обучения                                                                                                            | Средства обучения                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Аутентичность пищевых продуктов как новая концепция развития пищевой промышленности и индустрии питания                    | Рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в общественном питании и индустриальных технологиях. | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
| 2. Факторы, влияющие на пищевой статус населения: индустриализация, урбанизация, экономическое развитие и глобализация рынков | Аппаратурное оформление инновационных технологий.                                                                                | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
| 3. Неправильные структуры питания и снижение уровня физической активности: причины и отрицательные последствия                | Технология централизованного производства продукции из мяса и мясопродуктов.                                                     | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
| 4. Алиментарно-зависимые заболевания                                                                                          | Технология централизованного производства продукции из птицы.                                                                    | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
| 5. Влияние мировой продовольственной экономики на структуру питания                                                           | Технология приготовления универсального овощного полуфабриката.                                                                  | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
| 6. Динамика изменений безопасности пищевых продуктов                                                                          | Характеристики процессов и операций в производстве макаронных изделий при промышленном производстве.                             | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
|                                                                                                                               | Технологический процесс                                                                                                          |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                     |                                         |

|                                                                             |                                                                                                        |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                     |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 7. Новые пищевые технологии и новые источники загрязнения пищевых продуктов | производства охлажденной продукции в герметизированных мягких полимерных пакетах.                      | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |
| 7. Парадигма пищевого производства в 20 и 21 веках                          | Аппаратурное оформление процессов производства быстрозамороженной продукции для общественного питания. | Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность. | Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний. | Учебники, учебные пособия, устная речь. |

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

| Название                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7-Zip Свободная лицензия                                                                                    |
| Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия                                                             |
| Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095                    |
| Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401                     |
| Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 |
| Adobe Reader DC Свободная лицензия                                                                          |

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

| Название |
|----------|
|----------|

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <a href="http://diss.rsl.ru/?lang=ru">http://diss.rsl.ru/?lang=ru</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. – URL: <a href="http://nlr.ru/">http://nlr.ru/</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' |



| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (цитата с сайта РНБ: <a href="http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today">http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today</a> ) <a href="http://diss.rsl.ru/">http://diss.rsl.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <a href="http://www.neicon.ru/">http://www.neicon.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <a href="https://www.cambridge.org/">https://www.cambridge.org/</a> |
| Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. <a href="http://www.oxfordjournals.org/">http://www.oxfordjournals.org/</a>  |
| Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <a href="https://www.nature.com/">https://www.nature.com/</a>                                                                                                                                                                                                   |
| Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. <a href="http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya">/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . - URL: <a href="https://www.pitportal.ru/">https://www.pitportal.ru/</a> . – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферопль, 1999. - . - URL: <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a> . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a>                                                                                                                      |
| HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . - URL: <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a> . – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                            |



## 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

| Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2 | Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»; | 7-Zip Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 |
| Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2                                                                                                                      | компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7-Zip Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 |

