

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 24.09.2025 11:11:49
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.В.ДВ.01.02 Наука о продуктах питания

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Технология продукции и организация общественного
питания
магистр
Очная, Заочная,
2025

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, доц., канд. экон. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

17.09.2025

(подпись)

Некрасова Светлана Олеговна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

18.09.2025

Подписано простой ЭП

18.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

18.09.2025

Подписано простой ЭП

18.09.2025

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

18.09.2025

Подписано простой ЭП

18.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения курса «Наука о продуктах питания» является формирование знаний о методологии научного познания в целом и развитии методологии фундаментальных и прикладных наук о пище: биологии, физиологии, химии (биохимии, медицинской химии, физикохимии), а также от древних интуитивных и эмпирических познаний, через гипотетико-дедуктивный метод до новейших теоретических и инструментальных исследований и разработок генной биоинженерии, диетологии и гигиены питания.

Задачами дисциплины являются:

- овладение методологией научного исследования в свете методического становления науки о пище.



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

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки магистров 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «История и методология науки о пище» относится к базовой части профессионального цикла.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении высшего профессионального образования по направлениям подготовки магистра.



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):

ПКУВ-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
ПКУВ-1.3	Управление проектами и изменениями на предприятии питания
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК-1.3	Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
УК-1.4	Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
УК-1.5	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи



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. 1	1	16	32	0.25	59.75	108	3

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. 1	1	1	4	8	0.25	3.75	92	108	



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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании.		2		2				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Основные пищевые вещества		2		2				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Органические кис-лоты Дубильные вещества		2		2				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Роль откры-тий в области вита-минологии.		1		2				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Развитие представ-лений о роли мине-ральных веществ в питании.		2		2				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Методоло-гические основы науки о питании		1		2				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	История раз-вития Ферментологии		1		4				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Концепции питания. Системы питания. Традиционные системы питания.		2		8				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Функциональные ингредиенты и продукты. Лечебное и профилактическое питание.		2		4				6		Опрос в уст-ной форме и тестирование
1	Нетрадиционные системы питания.		1		4				5.75		Опрос в уст-ной форме и тестирование
	Промежуточная аттестация					0,25					
	ИТОГО:		16		32	0.25			59.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. Основные	2						15,3	

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
	пищевые вещества								
1	Роль открытий в об-ласти витаминологии.			2				15.3	
1	Развитие представ-лений о роли мине-ральных веществ в питании.	2						15.3	
1	Методологические основы науки о пи-тании.			2				15.3	
1	Концепции пита-ния. Системы питания. Традиционные системы питания.			2				15,3	
1	Функциональные ингредиенты и продукты. Лечебное и профилактическое питание.			2				15,5	
	Промежеговая аттестация					0,25	3,75		
	ИТОГО:	4		8		0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Наука о продуктах 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
	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании.	1	1		Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. Роль питания в развитие человеческого общества. Особенности питания людей на разных исторических этапах развития общества. Демографические изменения в обществе и их влияние на развитие науки о питании. Наука о питании как интегрирование знаний в области естественно -научных дисциплин. Первые работы в области питания. Появление научных школ, государственных Научных учреждений, их роль в развитии науки о питании.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	
	Основные пищевые вещества	2	1		Белки. Жиры. Углеводы. Воды	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	
	Органические кислоты Дубильные вещества	2			Органические кислоты Дубильные вещества	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	
	Роль откры-тий в области вита-минологии.	2			Роль открытий в области витаминологии. Первые описания заболеваний, свя-занных с отсутствием или недостатком витаминов. Роль Лунина, Эйкмана, Хопкинса, Функа в развитии науки о витами-нах. Хронология открытия ви-таминов, установление их строения	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	

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
					и биологической роли. Витамины, как коферменты. Возникновение промышленности по производству витаминов			
	Развитие представлений о роли минеральных веществ в питании.	2	2		Развитие представлений о роли минеральных веществ в питании. Попытки классификации элементов, периодическая система Менделеева, ее видоизменения. Связь между положением элемента в периодической таблице с его физиологическим значением в организме. Понятие о био-геохимических провинциях, введенное А.П. Виноградовым. Роль минеральных веществ, как коферментов. 5. Значение отдельных макро- и микроэлементов в питании человека.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	
	Методологические основы науки о питании	2			Методологические основы науки о питании. Биохимия питания. Уровни ферментной адаптации к пище. Классическая теория сбалансированного питания. Оценка ее положительных и отрицательных постулатов. Влияние отрицания роли «балластных веществ» на развитие производства пищевых продуктов, появление рафинированных продуктов питания. Адекватное питание- путь к здоровью.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	
	История развития	2			История развития	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3;	Знать: Уметь: Владеть:	

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
	Ферментологии				ферментологии. Возникновение названия «фермент». В чем видели изначально его отличие от энзима. Первые доказательства материальной основы ферментов. Открытие каталитической функции ферментов и механизма их действия. Работы Михаэлиса, Ментона, Лайнуивера, Берна по кинетике ферментативного катализа. Расшифровка роли коферментов. Создание единой классификации и номенклатуры ферментов. Возникновение промышленной энзимологии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;		
	Концепции питания. Системы питания. Традиционные системы питания.	2			Методологические основы науки о питании. Взаимосвязь здоровья и питания. Питание как один из главных факторов формирования здоровья. Продовольственная полити-ка в мире в XX веке, ее негативные последствия, появление бо-лезней неправильного пита-ния. Культура питания, как один принципов рационального питания. Экологические проблемы реального пита-ния. Причины возникновения болезней «цивилизации	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	
	Функциональные ингредиенты и продукты. Лечебное и профилактическое питание.	1			Концептуальные подходы к питанию, сформировавшие-ся к началу XXI века. Точки зрения отечественных и	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;	Знать: Уметь: Владеть:	

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
					за-рубежных ученых на потребности в макронутриен-тах в современных условиях. Государственная политика в России в области здорового питания. Место и роль специалиста в области пищевых техноло-гий в формировании миро-воззрения населения о необходимости рационального питания			
	ИТОГО:	16	4					

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
1	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании.	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании.	2	1	
1	Основные пищевые вещества	Основные пищевые вещества	6	1	
1	Органические кислоты. Дубильные вещества	Органические кислоты. Дубильные вещества	4		
1	Роль открытий в области витаминологии.	Роль открытий в области витаминологии.	4	2	
1	Развитие представлений о роли минеральных веществ в питании.	Развитие представлений о роли минеральных веществ в питании.	4		
1	Методологические основы науки о питании	Методологические основы науки о питании.	4	2	
1	История развития Ферментологии	История развития Ферментологии	2		
1	Концепции питания. Системы питания. Традиционные системы питания.	Концепции питания. Системы питания. Традиционные системы питания	2		
1	Функциональные ингредиенты и продукты. Лечебное и профилактическое питание.	Функциональные ингредиенты и продукты. Лечебное и профилактическое питание.	2	2	
1	Нетрадиционные системы питания.	Нетрадиционные системы питания	2		
	ИТОГО:		32	8	

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)

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
1	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании.	Поиск и анализ информации	2 неделя	6	15,3	
1	Основные пищевые вещества	Составление план-конспекта	3 неделя	6	15,3	
1	Органические кислоты. Дубильные вещества	Написание и заслушивание реферата	4 неделя	6	15,3	
1	Роль открытий в области витаминологии.	Опрос на занятиях	5 неделя	6	15,3	
1	Развитие представлений о роли минеральных веществ в питании.	Презентация	6 неделя	6	15,3	
1	Методологические основы науки о питании	Опрос на занятиях	7 неделя	6	15,5	
1	История развития Ферментологии	Написание и заслушивание реферата	8 неделя	6		
1	Концепции питания. Системы питания. Традиционные системы питания.	Презентации	9 неделя	6		
1	Функциональные ингредиенты и продукты. Лечебное и профилактическое питание.	Написание и заслушивание реферата	10 неделя	6		
1	Нетрадиционные системы питания.	Устный опрос	11 неделя	6		
1	Промежуточная аттестация					
	ИТОГО:			60	92	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1 Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	сентябрь 22	Лекция	Групповая	Некрасова С.О.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.3; УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
642.5.004.12(07) К 65 Контроль качества продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Блягоз А.И. - Майкоп : Б.и, 2024. - 80 с. - Текст : электронный. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858 . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 79-80 (25 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858&DOK=0D0791&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083267	https://znanium.ru/catalog/document?id=431694
Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562089	https://urait.ru/bcode/562089
Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355

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 (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Методология науки о питании
1	1		Наука о продуктах питания
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
3	3		Научно-исследовательская работа 1
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	2		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Управление качеством
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
3	3		Научно-исследовательская работа 1
4	5		Мировая индустрия питания
4	5		Инновационный менеджмент
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи			
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи			
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки			
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности			
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи			
1	1		Философские проблемы науки и техники
2	2		Математическое моделирование
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий					
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			пробелы знания		
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий					
УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализ и оценка деятельности предприятия питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Управление проектами и изменениями на предприятии питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е 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

Темы контрольных работ

1. Эпидемиология питания;
2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
3. Развитие фундаментальных исследований в области биохимии и физиологии питания.
4. Разработка единой государственной политики в области питания.



5. Физиологические потребности здорового человека в пищевых веществах и энергии;
6. Концепция сбалансированного питания ;
7. Нормальная масса тела;
8. Ожирение.
9. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний;
10. Общие требования, предъявляемые к построению диет;
11. Характеристика основных пищевых продуктов.
12. Значение плодов и овощей в лечебном питании;
13. Использование специй в диетологии.
14. Устройство и оборудование пищеблока;
15. Гигиена пищеблока и личная гигиена;
16. Организация лечебного питания для амбулаторных больных.

Темы рефератов

1. Лечебное питание при заболеваниях желудка и кишечника.
2. Лечебное питание при заболеваниях гепатобилиарной системы.
3. Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.
4. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания.
5. Лечебное питание при заболеваниях почек, при нарушениях обмена и некоторых заболеваниях эндокринной системы
6. Технология приготовления диетических блюд.
7. Гигиенические обоснования пищевых потребностей здоровых детей и подростков.



8. Диетотерапия в условиях санаторно-курортного лечения больных.

9. Питание [беременных](#), рожениц и кормящих матерей.

10. Лечебное питание при [аллергических](#) заболеваниях.

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

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.



Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:



- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777	https://znanium.ru/catalog/document?id=387355
Введение в технологию продуктов питания. Практический курс : учебник и практикум для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 133 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558473	https://urait.ru/bcode/558473
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители А. Н. Волостнова, С. В. Китаевская, Н. К. Романова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-7882-3296-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/147877.html	https://www.iprbookshop.ru/147877.html

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Основы науки о питании и обработки продуктов : учебное пособие / Н. А. Смакотина, А. А. Телегуз, Л. И. Толстоброва, М. В. Гордиенко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2021. — 115 с. — ISBN 978-5-7782-4523-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/126541.html	https://www.iprbookshop.ru/126541.html
Энциклопедия питания. Том 1. Организм человека и питание : справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Е. В. Новикова [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12128-3. — URL: https://book.ru/book/950604	https://book.ru/book/950604
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083267	https://znanium.ru/catalog/document?id=431694

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>) 2. Электронная библиотечная система «ZnaniUM.COM» (www.znanium.com). Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: 1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>) 2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)



3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>) 4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>) 5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>) 6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)



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

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения,

содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

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
https://znanium.ru/catalog/document?id=431694#bib

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
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - 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. https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - 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. https://elibrary.ru/defaultx.asp
Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source . - 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. https://www.cambridge.org/



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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 2-27	Специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специально-сти, видеофильмы.	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Microsoft Office Word 2010. Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095. 2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020. 3. Adobe Reader 9. Бесплат-но, 01.02.2019. 4. ОС Windows7 Профессиональ-ная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный. 5. 7-zip.org. GNU LGPL. 6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2-42 а	Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.	. Microsoft Office Word 2010. Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095. 2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020. 3. Adobe Reader 9. Бесплат-но, 01.02.2019. 4. ОС Windows7 Профессиональ-ная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный. 5. 7-zip.org. GNU LGPL. 6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.

