

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 27.08.2024 13:17:49
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.04 Нутрициология в индустрии питания
19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продукции и организация общественного
питания
магистр
Очная, Заочная,
2024

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, Кандидат технических наук (должность, ученое звание, степень)	Подписано простой ЭП 07.08.2024	<u>Колотий Татьяна Борисовна</u>
	_____ (подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания		
_____ (название кафедры)		
Заведующий кафедрой: 26.08.2024	Подписано простой ЭП 26.08.2024	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
	_____ (подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 26.08.2024	Подписано простой ЭП 26.08.2024	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
	_____ (подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ		
_____ (название подразделения)		
23.08.2024	Подписано простой ЭП 23.08.2024	<u>И. Б. Берберьян</u>
	_____ (подпись)	(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – получение знаний о химическом составе и свойствах сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, об изменениях в сырье, происходящих при переработке его в продукты питания, а также об основных принципах получения продуктов питания высокого качества при минимальных затратах.

Задачи дисциплины:

- изучить основные положения и тенденции современных научных изысканий в пищевой промышленности и общественном питании;
- изучить основные проблемы науки применительно к объекту исследования;
- изучить возможности применения современных химических и физико-химических методов исследования для использования в инновационных технологиях в пищевой промышленности и общественном питании;
- овладеть научными основами технологических процессов в пищевой промышленности и общественном питании;
- изучить свойства основного и дополнительного сырья и специальных технологий отдельных пищевых производств.

Магистранты должны познакомиться с технологическими схемами производства основных видов пищевых продуктов, параметрами процессов, условиями хранения сырья и готовой продукции, с оценкой их качества, а также с состоянием науки и научно-технического потенциала отраслей, фундаментальными научными проблемами в пищевых отраслях и общественном питании и направлениями развития пищевых отраслей и общественного питания.



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

Дисциплина «Нутрициология в индустрии питания» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания, Методология науки о питании, Проектирование процессов производства продуктов питания, Мировые кулинарные шедевры.



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-1.2	Разработка и реализация стратегии развития предприятия 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.
		Эк	Лек	Пр	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1	1	16	32	35.65	24	107.65	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 1	1	4	8	0.35	8.65	87	108	3



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 трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного 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	Научно-техническая политика в области здорового питания.	1-2	4		8				6		Подготовка докладов
1	Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.	3-4	4		8				6		Составление плана- конспекта
1	Экологические проблемы производства продуктов питания.	5-6	4		8				6		Подготовка докладов
1	Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания.	7-8	4		8				6		Составление плана- конспекта
1	Промежуточная аттестация.	9						35,65			Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		16		32			35.65	24		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.	2		4				40	
1	Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания.	2		4				47	
1	Промежуточная аттестация.					0,35	8,65		
	ИТОГО:	4		8		0.35	8.65	87	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Нутрициология в индустрии 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
1	Научно-техническая политика в области здорового питания.	4			Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация. Характеристика технологических процессов производства продукции по стадиям. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой	, 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
							предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - определять задачи и цели развития предприятия питания; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и	

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
							цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	
1	Фундаментальные	4	2		Планирование	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	Знать: - законодательство	, 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
	научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.				мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы		РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - определять	

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
							задачи и цели развития предприятия питания; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. Владеть: - навыками планирования и организации	

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
							маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	
1	Экологические проблемы производства продуктов питания.	4			Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии	, 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
					Анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами.		маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - определять задачи и цели развития предприятия питания; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а	

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
							также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности	

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
							предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	
1	Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания.	4	2		Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Оценка рисков, связанных с пищевым продуктом в течение технологического процесса.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания; -	, Слайд-лекция

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
							основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; - определять задачи и цели развития предприятия питания; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную	

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
							диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз	

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
							данных по различным показателям деятельности предприятий питания; - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия 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	Научно-техническая политика в области здорового питания.	Перспективы создания новых продуктов функционального питания и их роль в оздоровлении населения.	8	2	
1	Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.	Моделирование и прогнозирование рецептур и технологий при разработке продуктов питания.	8	2	
1	Экологические проблемы производства продуктов питания.	Анализ физиологической ценности новых обогащенных пищевых продуктов российского рынка питания.	8	2	
1	Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания.	Этапы проектирования новых пищевых продуктов. Основные направления создания новых пищевых продуктов	8	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
	Научно-техническая политика в области здорового питания.	Обсуждение докладов	1-2 неделя	6	20	
	Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.	Составление плана-конспекта	3-4 неделя	6	20	
	Экологические проблемы производства продуктов питания.	Обсуждение докладов	5-6 неделя	6	20	
	Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания.	Составление плана-конспекта	7-8 неделя	6	27	
	ИТОГО:			24	87	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 2 Волонтерская (добровольческая) деятельность обучающихся	25. 10 2022, МГТУ	Волонтерская деятельность в пропаганде здорового образа жизни	Лекция-беседа	Колотий Т.Б.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Учебно-методическое пособие по дисциплине «Высокотехнологичные производства продуктов питания» : для студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составители: Хатко З.Н., Кудайнетьева С.К., Белявцева Т.А., Бегеретова Д.М. - Майкоп : Б.и, 2023. - 53 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 51-53 (22 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100059067&DOK=0C7189&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / Позняковский В.М. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 271 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.com/catalog/document?id=418995
641.1(075.8) М 44 Мезенова, О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / О.Я. Мезенова. - СПб. : Проспект Науки, 2015. - 224 с. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100019086 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 12 экз. - Библиогр.: с. 223 (22 назв.). - ISBN 978-5-906109-19-4	http://lib.mkgstu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+05420E
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: http://www.iprbookshop.ru/5584.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5584.html
Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л.Н. Меняйло [и др.]. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=141166 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7638-3151-1	http://znanium.com/catalog/document?id=141166
Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский ; под ред. В.Б. Спиричев. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 547 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5715.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5715.html
Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебное пособие для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537933	https://urait.ru/bcode/537933
Нутрициология : учебное пособие / И. В. Якушкин, А. К. Бердова, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 50 с. — ISBN 978-5-89764-767-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197812	https://e.lanbook.com/book/197812



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			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
3	5		Мировая индустрия питания
1	1		Наука о продуктах питания
1	1		Методология науки о питании
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Производственная практика
ПКУВ-1.2 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания			
2	2		Управление качеством
2	2		Бизнес-планирование
3	3		Научно-исследовательская работа 1
3	3		Производственная практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
24	25		Производственная практика
2	2		Технологическая практика
3	5		Инновационный менеджмент
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Нутрициология в индустрии питания
1	4		Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
3	5		Мировая индустрия 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
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Анализирует и оценивает деятельность предприятия питания.					
Знать: -	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания;- технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания;- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания.	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	
Уметь: - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;- организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания;- осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;- методиками стратегического и ситуационного	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания;- навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.					
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Разрабатывает и реализует стратегии развития предприятия питания.					
Знать: - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;- основы риск-менеджмента и антикризисного управления.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: - определять задачи и цели развития предприятия питания;- формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания;- реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие;- проводить организационную диагностику и проектирование организационной	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
структуры предприятия питания;- осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;- выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон.					
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия;- методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания;- владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
развития предприятия питания.					

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 экзамену по дисциплине

Классификация современных продуктов питания.

Химический состав пищевого сырья и готовой продукции.

Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов.

Пищевые аллергии.

Проблема обогащения белков лимитирующими аминокислотами.

Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.

Экологические проблемы производства продуктов питания.

Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания.

Способы повышения эффективности использования пищевого сырья.

Проблемы производства специализированных продуктов питания.

Принципы создания комбинированных продуктов питания.

Нутрициология – наука о питании здорового и больного организма.

Основы рационального питания. Формула сбалансированного питания.

Принципы обогащения продуктов питания

Факторы, влияющие на процесс обогащения продуктов функциональными ингредиентами.

Лечебно-профилактические и профилактические продукты питания.

Функциональные продукты питания.

Пищевые продукты – источники функциональных ингредиентов. Физиологически функциональные пищевые продукты.

Классы продуктов функционального питания.

Законы, которые регламентируют разработку, применение и безопасность функциональных продуктов питания и БАД.

Способы оптимизации питания.



Разработка концепции биологически активных добавок к пище.

Эффективный способ коррекции питания.

Основные принципы обогащения функциональных продуктов питания недостающими нутриентами.

Виды питания и их назначение.

Пробиотики, пребиотики и синбиотики как компоненты для создания функциональных продуктов питания.

Практические аспекты производства функциональных продуктов питания.

Современное состояние развития рынка функциональных продуктов питания.

Функциональные ингредиенты для продуктов нового поколения.

Разработка концепции создания продукта питания с учетом климатических, биогеохимических особенностей региона.

Современное состояние потребительского рынка новых пищевых продуктов функционального питания.

Перспективы создания новых продуктов функционального питания и их роль в оздоровлении населения.

Теоретические и практические аспекты науки о создании новых функциональных продуктов питания.

Современные и альтернативные теории питания.

Значение основных компонентов пищи в функциональных продуктах питания в нормализации жизнедеятельности организма.

Основные критерии выбора пищевых ингредиентов для функциональных продуктов питания и БАД.

Функциональные ингредиенты для продуктов нового поколения.

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

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно



полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебное пособие для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537933	https://urait.ru/bcode/537933
Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / Позняковский В.М. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 271 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=418995
Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л.Н. Меняйло [и др.]. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=141166 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7638-3151-1	http://znanium.com/catalog/document?id=141166

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
641.1(075.8) М 44 Мезенова, О.Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / О.Я. Мезенова. - СПб. : Проспект Науки, 2015. - 224 с. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100019086 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 12 экз. - Библиогр.: с. 223 (22 назв.). - ISBN 978-5-906109-19-4	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+05420E
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: http://www.iprbookshop.ru/5584.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5584.html
Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л.Н. Меняйло [и др.]. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=141166 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7638-3151-1	http://znanium.com/catalog/document?id=141166
Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский ; под ред. В.Б. Спиричев. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 547 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5715.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5715.html
Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163723	https://e.lanbook.com/book/163723



8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtn.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtn.ru:8004/catalog/fol2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>



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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины «Нутрициология в индустрии питания»

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Научно-техническая политика области здорового питания.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
Экологические проблемы производства продуктов питания.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование	Изучение нового учебного материала, контроль знаний,	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги,	ПКУВ-1.1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания

продуктов питания.	по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	самостоятельная работа	тестовые задания	ПКУВ-1.2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
--------------------	---	------------------------	------------------	--

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины «Нутрициология в индустрии питания»

№ раздела дисциплины	Наименование практических работ	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Научно-техническая политика в области здорового питания.	Пробиотики, пребиотики и синбиотики как компоненты для создания функциональных продуктов питания.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья.	Перспективы создания новых продуктов функционального питания и их роль в оздоровлении населения.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Экологические проблемы производства продуктов питания.	Моделирование прогнозирования рецептур и технологий при разработке продуктов питания.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Новейшие наукоемкие био-	Идентификация и молекулярно-	по источнику знаний: лекция, чтение,	Изучение нового учебного	Контрольная работа,

нанотехнологии производства продуктов питания.	генетическая характеристика пробиотических микроорганизмов.	конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	материала, контроль знаний, самостоятельная работа	экзамен
Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания	Основные нормативные документы в пищевой промышленности	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания	Анализ физиологической ценности новых обогащенных пищевых продуктов российского рынка питания.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания	Этапы проектирования новых пищевых продуктов. Основные направления создания новых пищевых продуктов	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен
Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания	Конструирование функциональных пектиносодержащих напитков целевого назначения	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Контрольная работа, экзамен

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
Adobe Reader DC 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

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (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. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - 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. http://www.iprbookshop.ru/586.html
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/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - 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: http://nlr.ru/ . - 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 населения России 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.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
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. http://www.neicon.ru/

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



Название
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: https://www.pitportal.ru/ . – 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. http://www.pitportal.ru/
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферополь, 1999. - . – URL: https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html . – 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. https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . – URL: http://www.horeca.ru/ . – 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. http://www.horeca.ru/



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
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)	

