


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии
переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического
совета университета (протокол № 10
от 22 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и профилактического питания

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2023 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология индивидуального питания» являются закрепление знаний, практических навыков в вопросах индивидуального питания; изучение потребности организма в основных пищевых веществах; освоение классификации продуктов для индивидуального питания, основ технологического, микробиологического и органолептического контроля качества продукции.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н).

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Технология индивидуального питания» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.03.01.

При освоении дисциплины (модуля) «Технология индивидуального питания» требуются знания следующих дисциплин: «Философские проблемы науки и техники», «Математическое моделирование», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Современные методы исследований сырья и продукции питания».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, могут быть использованы обучающимися при освоении следующих дисциплин: «Технология продуктов функционального питания», написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/01.7)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/01.7:

Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/02.7)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/02.7:

Организация выпуска новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-1 способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания;

ПК-3 способен применять современные информационные технологии, управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ПК-1 ИД-1 _{ПК-1} – Умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Не умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Частично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Хорошо умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Отлично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания
ИД-2 _{ПК-1} – Знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Удовлетворительно знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не в полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	В полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания
ИД-3 _{ПК-1} – Владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Не владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Частично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Хорошо владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Отлично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания
ПК-3 ИД-1 _{ПК-3} – Применяет современные информационные технологии и разрабатывает план испытаний опытных партий новых	Не умеет применять современные информационные технологии и разрабатывает план испытаний опытных партий новых видов про-	Частично умеет применять современные информационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий но-	Хорошо умеет применять современные информационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий	Отлично умеет применять современные информационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий

видов продукции общественного питания	дукции общественного питания	вых видов продукции общественного питания	новых видов продукции общественного питания	новых видов продукции общественного питания
ИД-2 _{ПК-3} – Определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Не определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Удовлетворительно определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Хорошо определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Отлично определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания
ИД-3 _{ПК-3} – Осуществляет руководство испытаниями и проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Не осуществляет руководство испытаниями и не проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Частично осуществляет руководство испытаниями и удовлетворительно проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Не в полном объеме осуществляет руководство испытаниями и проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	В полном объеме осуществляет руководство испытаниями и проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- принципы и методику, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов индивидуального питания, улучшать качество продукции и услуг, современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований.

Уметь:

- критически осмысливать полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы нести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового продукта;

- разрабатывать новый ассортимент продукции индивидуального питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях; использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

Владеть:

- фундаментальными разделами техники и технологии продукции индивидуального питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

3.1 Матрица соотношения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ПК-1	ПК-3	
Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	+	+	2
Раздел 2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания	+	+	2
Раздел 3. Технология продуктов для индивидуального питания	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Объем программы составляет 5 зачетных единиц, 180 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид занятий	Объем в акад. часах	
	по очной форме обучения 3 семестр	по заочной форме обучения 2 курс
Объем дисциплины	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем	64	30
Аудиторные занятия, в т.ч.	64	30
лекции	16	12
практические занятия	48	18
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	89	141
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	30	48
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	30	48
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	29	45
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания Тема 1. Основные продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.	4	4	ПК-1, ПК-3
2	Раздел 2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания Тема 1. Научные принципы обогащения пищевых продуктов	6	4	ПК-1, ПК-3
3	Раздел 3. Технология продуктов для индивидуального питания Тема 1. Технология продуктов для пожилых людей Тема 2. Технология продукции детского питания Тема 3. Технология продуктов для спортсменов, их особенности	6	4	ПК-1, ПК-3
	ИТОГО	16	12	

4.3 Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очная форма обучения	
2	Изучение физико-химических показателей качества витаминизированных сухих молочно-овощных смесей	8	2	ПК-1, ПК-3

	для детского питания			
2	Влияние тепловой обработки на структурные компоненты паренхимной ткани овощей и на содержание витамина С	8	4	ПК-1, ПК-3
2	Технологические основы производства овощных и фруктовых консервов для детского питания	8	4	ПК-1, ПК-3
3	Влияние различных технологических факторов на структурные компоненты мяса	8	2	ПК-1, ПК-3
3	Технологические основы производства мясных консервов для детского питания	8	4	ПК-1, ПК-3
3	Технологические основы производства рыбных консервов для детского питания	8	2	ПК-1, ПК-3
	ИТОГО	48	18	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем, акад. часов	
		очная форма обучения	очная форма обучения
Раздел 1.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	16
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	10	16
	Подготовка сдачи модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	10	15
Раздел 2.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	16
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	10	16
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	10	15
Раздел 3.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	16
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	10	16
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	9	15
	ИТОГО	89	141

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология индивидуального питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Е.Н. Третьякова - Мичуринск, 2023.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Выполнение контрольной работы способствует углубленному усвоению положений дисциплины, показывает возможности обучающегося к самостоятельной работе над литературой.

Контрольная работа представляет собой форму самостоятельной работы обучающегося, позволяющую овладеть знаниями и навыками аналитической и исследовательской работы в рамках программы изучаемой учебной дисциплины.

Контрольная работа выполняется в виде письменных ответов на 4 теоретических вопроса, по вариантам, который находится в таблице номеров заданий для контрольной работы на пересечении линий последней и предпоследней цифр учебного шифра.

Письменные работы должны быть подготовлены самостоятельно, содержать совокупность аргументированных ответов.

4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания

Основные продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Государственная политика в области здорового питания населения России. Рационализация питания населения России – важнейшая социально-экономическая и гигиеническая проблема. Основные термины и определения. Концепция понятий «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона». Новый ассортимент продукции питания различного назначения. Современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований. Фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.

Раздел 2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания

Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Витаминизация пищевых продуктов. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов. Витамин С в производстве пищевых продуктов. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов. Теории и концепции питания. Теория сбалансированного питания. Теория сбалансированного питания. Теория рационального питания. Комбинированные продукты питания. Современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований. Фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.

Раздел 3. Технология продуктов для индивидуального питания

Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Технологии лечебно-профилактического питания консервов и консервов с комплексом витаминов и настоями трав. Технологии соусов и напитков с пектином. Лечебно-профилактическое питание для детей на молочной, мясной, рыбной и плодоовощной основе. Клинические испытания новых видов лечебных продуктов.

Технология продуктов для пожилых людей. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста. Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма. Технологии напитков из дикорастущего сырья. Лечебные кондитерские изделия.

Технология продукции детского питания. Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания. Особенности пищеварения у новорожденного ребенка. Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания. Особенности питания детей первого года жизни. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания. Технология детских продуктов питания. Технология детских и диетических молочных продуктов.

Технология продуктов для спортсменов, их особенности. Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Основные продукты питания для спортсменов. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Дневной рацион спортсмена. Режим пи-

тания. Питание спортсменов во время и после соревнований. Пропаганда рационального питания в спортклубе (на примере бодибилдинга). Рационы питания в разных видах спорта. Виды спорта на выносливость. Спортивные игры. Признаки доброкачественности основных продуктов питания.

Новый ассортимент продукции питания различного назначения. Современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований. Новейшие достижения техники и технологии.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов), подготовка к практическим занятиям, защите реферата, подготовка сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы лично-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Технология индивидуального питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, применение активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями, видеофильмами), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Технология индивидуального питания».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Технология индивидуального питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой	Оценочное средство	
			наименование	кол-во

		компетенции		
1	Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	35 8 25
2	Раздел 2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	35 8 25
3	Раздел 3. Технология продуктов для индивидуального питания	ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	30 7 25

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Роль общественного питания в решении социально-экономических задач (ПК-1, ПК-3).
2. Государственная политика в области здорового питания населения России (ПК-1, ПК-3).
3. Экономическое состояние и перспективы развития отрасли (ПК-1, ПК-3).
4. Роль общественного питания в обеспечении качества и безопасности питания населения (ПК-1, ПК-3).
5. Основные принципы государственной политики в области здорового питания (ПК-1, ПК-3).
6. Теория сбалансированного питания (ПК-1, ПК-3).
7. Теория адекватного питания (ПК-1, ПК-3).
8. Теория рационального питания (ПК-1, ПК-3).
9. Комбинированные продукты питания (ПК-1, ПК-3).
10. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания (ПК-1, ПК-3).
11. Требования, предъявляемые к диетическим столовым (ПК-1, ПК-3).
12. Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания (ПК-1, ПК-3).
13. Рационы лечебно-профилактического питания (ПК-1, ПК-3).
14. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания (ПК-1, ПК-3).
15. Технологии лечебно-профилактических консервов (ПК-1, ПК-3).
16. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав (ПК-1, ПК-3).
17. Новый ассортимент продукции питания различного назначения (ПК-1, ПК-3).
18. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания (ПК-1, ПК-3).
19. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании (ПК-1, ПК-3).
20. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет (ПК-1, ПК-3).
21. Ассортимент блюд диетического питания. Меню диетического питания (ПК-1, ПК-3).
22. Условия, сроки хранения и реализация блюд ЛПП (ПК-1, ПК-3).
23. Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ (ПК-1, ПК-3).
24. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения (ПК-1, ПК-3).
25. Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях (ДДУ) (ПК-1, ПК-3).

26. Особенности питания детей, страдающих различными заболеваниями (ПК-1, ПК-3).
27. Основные подходы к диетотерапии детей (ПК-1, ПК-3).
28. Современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований (ПК-1, ПК-3).
29. Роль питания в развитии детского организма (ПК-1, ПК-3).
30. Особенности питания детей первого года жизни (ПК-1, ПК-3).
31. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания (ПК-1, ПК-3).
32. Требования, предъявляемые к предприятиям детского питания на основе мясного сырья (ПК-1, ПК-3).
33. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока; адаптация молочных продуктов к составу женского молока (ПК-1, ПК-3).
34. Технология детских и диетических молочных продуктов (ПК-1, ПК-3).
35. Технология детских продуктов на мясной основе (ПК-1, ПК-3).
36. Колбасные изделия для детского питания (ПК-1, ПК-3).
37. Технология рыбных консервов для детского питания (ПК-1, ПК-3).
38. Технология детских продуктов на плодоовощной основе (ПК-1, ПК-3).
39. Основы детского питания и технология приготовления блюд (ПК-1, ПК-3).
40. Лечебно-профилактические продукты для детей на молочной основе (ПК-1, ПК-3).
41. Лечебно-профилактические продукты для детей на мясной основе (ПК-1, ПК-3).
42. Лечебно-профилактические продукты для детей на основе рыбы (ПК-1, ПК-3).
43. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста (ПК-1, ПК-3).
44. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста (ПК-1, ПК-3).
45. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях (ПК-1, ПК-3).
46. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста (ПК-1, ПК-3).
47. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания (ПК-1, ПК-3).
48. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда (ПК-1, ПК-3).
49. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (ПК-1, ПК-3).
50. Новейшие достижения техники и технологии (ПК-1, ПК-3).
51. Технологии лечебно-профилактического питания консервов и консервов с комплексом витаминов и настоями трав (ПК-1, ПК-3).
52. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста (ПК-1, ПК-3).
53. Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста (ПК-1, ПК-3).
54. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах (ПК-1, ПК-3).
55. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма (ПК-1, ПК-3).
56. Фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания (ПК-1, ПК-3).
57. Лечебные кондитерские изделия (ПК-1, ПК-3).
58. Энергетическая ценность и качественный состав пищи для спортсменов (ПК-1, ПК-3).
59. Основные продукты питания для спортсменов (ПК-1, ПК-3).
60. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности (ПК-1, ПК-3).
61. Дневной рацион спортсмена. Режим питания (ПК-1, ПК-3).
62. Питание спортсменов во время и после соревнований (ПК-1, ПК-3).

63. Пропаганда рационального питания в спортклубе (на примере бодибилдинга) (ПК-1, ПК-3).
64. Рационы питания в разных видах спорта (ПК-1, ПК-3).
65. Виды спорта на выносливость (ПК-1, ПК-3).
66. Скоростно-силовые виды спорта (ПК-1, ПК-3).
67. Спортивные игры (ПК-1, ПК-3).
68. Признаки доброкачественности основных продуктов питания (ПК-1, ПК-3).
69. Питание здоровых женщин во время беременности (ПК-1, ПК-3).
70. Обеспечение организма беременной женщины витаминами (ПК-1, ПК-3).
71. Режим питания (ПК-1, ПК-3).
72. Питание рожениц (ПК-1, ПК-3).
73. Питание кормящих матерей (ПК-1, ПК-3).
74. Питание беременных при некоторых видах патологии (ПК-1, ПК-3).
75. Питание пожилых людей (ПК-1, ПК-3).

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	<p>знает - демонстрирует отличное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; принципы и методику, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов индивидуального питания, улучшать качество продукции и услуг, современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований.</p> <p>умеет - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно охарактеризовать ответ собственными примерами; критически осмысливать полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы нести научный поиск, реализуя специальные средства и методы получения нового продукта; разрабатывать новый ассортимент продукции индивидуального питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях; использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности</p> <p>владеет - терминологией из различных разделов дисциплины; фундаментальными разделами техники и технологии продукции индивидуального питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p>	<p>Тестовые задания (31-40 баллов)</p> <p>Реферат (9-10 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (35-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	<p>знает - хорошо владеет содержанием предмета, видит взаимосвязи разделов дисциплины, может провести анализ и т.д., но не всегда</p>	<p>Тестовые задания (18-32 балла)</p> <p>Реферат (7-8 баллов)</p>

	<p>справляется без помощи экзаменатора; умеет - подобрать правильные примеры по вопросам дисциплины, в основном из имеющихся в учебном материале; критически осмысливать полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы нести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового продукта; разрабатывать новый ассортимент продукции индивидуального питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях; использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.</p> <p>владеет - терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; фундаментальными разделами техники и технологии продукции индивидуального питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p>	<p>Вопросы для экзамена (25-34 балла)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</p>	<p>знает - ответ только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов дисциплины только при наводящих вопросах экзаменатора;</p> <p>умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; приводит не всегда верные примеры;</p> <p>владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая различия</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</p>	<p>не знает - основной части программного материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>умеет - отвечает на вопрос неуверенно, с большими затруднениями;</p> <p>не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

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

7.1 Учебная литература

1. Третьякова, Е.Н. УМКД «Технология индивидуального питания» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск, 2021.

2. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – М.: Академия, 2004. – 191 с.

3. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39.

4. Третьякова, Е.Н. Технология индивидуального питания: учебное пособие для практических занятий для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск, 2022.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Технология индивидуального питания», для обучающихся заочной формы обучения, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Е.Н. Третьякова - Мичуринск, 2023.

2. Третьякова Е.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология индивидуального питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Е.Н. Третьякова - Мичуринск, 2023.

3. Третьякова, Е.Н. Технология индивидуального питания: учебное пособие для практических занятий для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск, 2022.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru/>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru/>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

7.3.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

7.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространя-	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
---	--------------	----------------------------------	---	--	---

			емое)		
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. Электронно-библиотечная система учебных и учебно-методических материалов <http://window.edu.ru/> (соглашение от 11.04.2013 № 37 с ФГУ ГНИИ ИТТ «Информика», входящей в состав информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»).
3. Электронная база данных «Национальный цифровой ресурс «Руконт» Коллекция «Базовый массив» <https://rucont.ru> (контракт от 03.02.2017 № 1801/2222-2017).
4. Электронно-библиотечная система ООО «Издательство Лань» <https://e.lanbook.com/> (договор от 13.06.2017 № 435/17).
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ <http://ebs.rgazu.ru/> (дополнительное соглашение от 28.03.2017 № ПДД №18/17 к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27).
6. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru» (договор от 12.05.2017 № 2949).
7. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

8. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
9. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.
10. Электронный периодический справочник «Система «ГАРАНТ» <http://www.garant.ru/> (договор от 27.12.2016 № 154-01/17).
11. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru/> (договор от 10.03.2017 № 7844/13900/ЭС).

7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1 ПК-3	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1 ПК-3	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология индивидуального питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028.

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.



Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.