

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 20.04.2023 20:44:50
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М./
« 27 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ОПНПК
/Ткаченко О.В./
« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
Направленность (профиль) подготовки	05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Квалификация (степень)	Исследователь. Преподаватель-исследователь
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: профессор, Симакова И.В.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» является формирование у обучающихся навыков разработки рецептур и технологии производства продукции функционального и специализированного назначения и общественного питания с учетом современных научных достижений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии дисциплина «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования (специалитет, магистратура).

Для качественного освоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: общую и специальную технологию производства продукции общественного питания; общепринятые методики исследования сырья и продуктов; основные виды оборудования предприятий общественного питания; основы безопасности пищевых систем и безопасности жизнедеятельности; основы микробиологии, пищевой химии, реологии, гигиены и физиологии питания.

- уметь: осуществлять технологическую (гидромеханическую и тепловую) обработку пищевой продукции, осуществлять отбор и подготовку проб сырья и продуктов питания для исследований; определять основные свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применяя общепринятые методы исследования; организовать и контролировать технологические процессы приготовления продукции общественного питания с помощью современных видов оборудования.

Дисциплина «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» является базовой для сдачи кандидатского экзамена и подготовки научно-квалификационной работы.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Дисциплина «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональных и профессиональных компетенций :

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1)

- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);

- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

- способностью и готовностью к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения (ПК-1);

- способностью и готовностью к исследованию и выявлению закономерностей обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, совершенствованию систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания (ПК-2);

- способностью и готовностью к разработке и совершенствованию сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3);

- способностью и готовностью к исследованию процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизации и совершенствованию условий хранения, прогнозирования сроков хранения (ПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Компетенция	обучающийся должен:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
УК-1 способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	современные научные достижения в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания и других междисциплинарных областях	генерировать новые идеи при решении научных и практических задач в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания и других междисциплинарных областях	навыками критического анализа и оценки современных научных достижений в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания и других междисциплинарных областях
ОПК-1 способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	теоретические и методологические основы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных	организовывать и проводить фундаментальные и прикладные научные исследования в области технологии и	навыками организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований в области технологии и

	исследований в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания	товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания	товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
ОПК-3 способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	принципы формирования доказательной базы безопасности и функциональности инновационных продуктов питания, в том числе, и на основе разработки новых методов их исследования	разрабатывать новые методы исследования для прогнозирования товарных, потребительских свойств, качества и безопасности кулинарной продукции с пролонгированными сроками хранения	навыками разработки и применения новых методов исследования в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
ОПК-4 способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	лабораторную и инструментальную базу для прогнозирования товарных, потребительских свойств, определения качества и безопасности пищевых продуктов, функционального и специализированного назначения и общественного питания	применять лабораторную и инструментальную базу для разработки новых пищевых продуктов, функционального и специализированного назначения и общественного питания	навыками применения лабораторной и инструментальной базы для разработки новых пищевых продуктов, функционального и специализированного назначения и общественного питания
ПК-1 способностью и готовностью к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения	теоретические и методологические основы разработки пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения. Принципы пищевой	применять принципы элиминации, замены и обогащения при разработке инновационной продукции, оптимизации технологического процесса для создания ресурсосберегающих технологий продуктов питания.	навыками разработки пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения.

	комбинаторики при разработке инновационной продукции. Ресурсосберегающие технологии продуктов питания.		
ПК-2 способностью и готовностью к исследованию и выявлению закономерностей обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, совершенствованию систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания	современные системы контроля и управления качеством продукции общественного питания, функционального и специализированного назначения. Методологические основы комплексной оценки качества инновационной продукции.	выявлять закономерности обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, совершенствовать системы контроля и управления качеством продуктов общественного питания	навыками исследования и выявления закономерностей обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, совершенствования систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания
ПК-3 способностью и готовностью к разработке и совершенствованию сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения	основы комплексной оценки качества инновационной продукции, взаимосвязь сенсорных и других показателей качества функциональных и специализированных продуктов питания	разрабатывать и совершенствовать сенсорные и аналитические методы идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения	навыками разработки и совершенствования сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-4 способностью и готовностью к исследованию процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизации и совершенствованию условий хранения, прогнозирования сроков хранения	влияние тепломассообменных, физико-химических и биохимических процессов на формирование качественных показателей функциональных и специализированных продуктов питания. Методологию прогнозирования товарных, потребительских свойств, качества и безопасности	исследовать и прогнозировать товарные, потребительские свойства, качество и безопасность кулинарной продукции с пролонгированными сроками хранения. Управлять технологическим процессом с учетом влияния тепломассообменных, физико-химических и биохимических	навыками исследования и прогнозирования товарных, потребительских свойств, качества и безопасности кулинарной продукции с пролонгированными сроками хранения; управления технологическим процессом с учетом влияния тепломассообменных, физико-химических и биохимических

	кулинарной продукции с пролонгированными сроками хранения	процессов формирования качественных показателей функциональных и специализированных продуктов питания.	на процессы на формирование качественных показателей функциональных и специализированных продуктов питания.
--	---	--	---

**4. Объём, структура и содержание дисциплины
«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа, в том числе	54,2					54,2					
<i>аудиторная работа</i> :	54					54					
лекции	30					х					
лабораторные	х					х					
практические	24					24					
<i>промежуточная аттестация</i>	-					-					
<i>контроль</i>	8,8					8,8					
Самостоятельная работа	45					45					
Форма итогового контроля	Экз.					Экз.					

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль знаний

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1	Теоретические и методологические основы разработки технологии продуктов функционального питания.	1	Л	В	2	2	ТК	УО
2	Теоретические и методологические основы разработки технологии продуктов специализированного питания.	2	Л	В	2	2	ТК	УО
3.	Медико-гигиенические и технологические основы разработки продукции с заданными свойствами	3	Л	В	2	2	ТК	УО
4	Медико-гигиенические и технологические основы разработки продукции с заданными свойствами (продолжение)	4	Л	В	2	3	ТК	УО
5	Влияние тепломассообменных процессов на формирование качества функциональных и специализированных продуктов питания	5	Л	В	2	2	ТК	УО
6	Влияние физико-химических процессов на формирование функциональных и специализированных свойств продуктов питания	6	Л	В	2	2	ТК	УО
7	Влияние физико-химических и биохимических процессов на формирование качественных показателей функциональных и специализированных продуктов питания	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Влияние физико-химических и биохимических процессов на формирование показателей безопасности функциональных и специализированных продуктов питания	8	Л	В	2	2	ТК	УО
9	Прогнозирование товарных, потребительских свойств, качества и безопасности кулинарной продукции с пролонгированными сроками хранения	9	Л	В	2	3	ТК	УО
10	Прогнозирование товарных, потребительских свойств, качества и безопасности кулинарной продукции с	10	Л	В	2	2	ТК	УО

	пролонгированными сроками хранения (продолжение)							
11	Методология моделирования инновационной продукции. Формализация целей и задач диссертационной работы. Презентации.	10	ПЗ	Т	6	3	ТК	УО
12	Методологические основы комплексной оценки качества инновационной продукции	11	Л	В	2	2	ТК	УО
13	Принципы пищевой комбинаторики при разработке инновационной продукции. Формирование доказательной базы безопасности и функциональности инновационного продукта.	11	ПЗ	Т	6	3	ТК	УО
14	Методологические основы комплексной оценки качества инновационной продукции (продолжение)	12	Л	В	2	3	ТК	УО
15	Моделирование сенсорных показателей качества функциональных и специализированных продуктов питания. Презентации	12	ПЗ	Т	6	3	ТК	УО
16	Совершенствование систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения.	13	Л	В	2	2	ТК	УО
17	Принципы элиминации, замены и обогащения в разработке инновационной продукции Презентации	13	ПЗ	Т	6	3	ТК	УО
18	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания. Технологии утилизации упаковки и продуктов питания, несоответствующих критериям качества и безопасности.	14	Л	В	2	2	ТК	УО
19	Нормативно-законодательная база на инновационные продукты питания. Проблемы и пути оптимизации.	15	Л	В	2	2	ТК	УО
20	Выходной контроль					9	ВыхК	Экз
Итого:					54	54		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, М – моделирование.**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.**Форма контроля:** УО – устный опрос, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения.

Целью практических занятий является формирование у обучающихся навыков разработки рецептур и технологии производства продукции функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Для достижения этих целей используются интерактивные методы – практические занятия с элементами моделирования.

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами. Практические занятия с элементами моделирования помогают обучающемуся сформировать навык разработки рецептур и технологии производства продукции функционального и специализированного назначения и общественного питания с учетом современных научных достижений.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Димитриев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 1008 с. - ISBN 978-5-905170-02-7.

5. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017.— 339 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html>.— ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература

1. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / ред. И. М. Скурихин, В. А. Шатерников. - М. : Легкая и пищевая пром-сть, 1984. - 328 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85340.html>.— ЭБС «IPRbooks»
Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/250333>

3. Куцакова В.Е. Осмотические явления в пищевых продуктах. Посол рыбы и мяса [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Куцакова В.Е., Фролов С.В.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2014.— 42 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67460.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Ковалева И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>.— ЭБС «IPRbooks»

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронный каталог СГАУ - <http://library.sgau.ru/>

2. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - <http://e.lanbook.com>

3. Электронно-библиотечная система Znanium.com - <http://znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks - <http://www.iprbookshop.ru/> 5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

6. АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ - <https://sgau.antiplagiat.ru/>

7. • Информационно-правовые системы «Консультант Плюс»
<http://www.consultant.ru/> и «Гарант» <https://www.garant.ru/>
 8. • Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. – <http://diss.rsl.ru/>

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Пищевая промышленность»
4. Журналы РАН - <http://www.ras.ru/> <https://naukapublishers.ru/>

д) базы данных и поисковые системы

1. База данных международных индексов научного цитирования Scopus - <https://www.scopus.com/home.uri>
2. База данных The Agricultural & Environmental Science Database - <https://search.proquest.com/agricenvironm/login;jsessionid=8A48F280015818344E98670BFB799987.i-03b19de0d27d2d271?accountid=174891>
3. Зарубежная наукометрическая база данных Web of Science - https://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=E31GVvBLHVEoWYhkPL7&preferencesSaved=
4. База данных Springer Nature - <https://link.springer.com/>
5. • Аграрная российская информационная система – <http://www.aris.ru/>
6. Высшая аттестационная комиссия (ВАК) Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://vak.ed.gov.ru/>
7. • Министерство сельского хозяйства Российской Федерации – <http://www.mcsx.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса
 программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № С-149, по тех. паспорту № 89/90, 71,5 м.2, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской. Имеется стационарная мультимедийная установка: Монитор BENQ; Системный блок MI-Baisic 102 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора Geha Музыкальные колонки Xonic.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № С-145 по тех. паспорту № 95, 33,2 м². Лаборатория оснащена следующими видами оборудования: рефрактометр ИРФ-454Б2М, рефрактометр ИРФ-454Б2М, рефрактометр ИРФ-454Б2М, баня водяная Wisd, микроскоп ЛОМО, микроскоп МБС-10, микроскоп УМ-301 № 8607, микроскоп УМ-301 № 8605, Перемешивающее устройство ЭКРОС ПЭ-6410М многоместное с нагревом, прибор Чижовой «Элекс-7», спектрофотометр ЭКРОС ПЭ-5300В, спектрофотометр ПРОМЭКОЛАБ ПЭ-5300В, фотокалориметр КФК-3-01, центрифуга лабораторная ОКА, шкаф вытяжной, шкаф сушильный ES-4610, весы лабораторные VIC-210d2, весы лабораторные ACCULAB, весы лабораторные AND, фотокалориметр КФК-3-01-«ЗОМЗ», холодильник «Саратов 1614М».

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки России от 19.11.2013 г. № 1259 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)".

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1)*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины *«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»* на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	Срок действия контракта истек
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины *«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»* рассмотрена и

утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent, Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова