

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 18.04.2023 15:35:53  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 17 » 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

**Очная**

**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, 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, 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, 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, функционального и специализированного назначения	навыками разработки и совершенствования сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, функционального и специализированного назначения
ПК-4 способностью и готовностью к исследованию процессов, происходящих при хранении пищевых 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 на формирование качественных показателей функциональных и специализированных продуктов питания.	процессов 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	<i>в т.ч. по семестрам</i>							
		1	2	3	4	5	6	7	8
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 рецептур и технологии продуктов и блюд функционального и специализированного питания.	1	Л	В	2	2	ТК	УО
2	Теоретические и методологические основы разработки технологии продуктов функционального и специализированного питания. (продолжение)	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	Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация и характеристика.	5	Л	В	2	2	ТК	УО
6	Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация и характеристика. (продолжение)	6	Л	В	2	2	ТК	УО
7	Термические способы обработки. Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Термические способы обработки. Холодильная обработка пищевых продуктов	8	Л	В	2	2	ТК	УО
9	Инновационные технологии продукции общественного питания	9	Л	В	2	3	ТК	УО
10	Инновационные технологии продукции общественного питания (продолжение)	10	Л	В	2	2	ТК	УО
11	Методология моделирования инновационной продукции. Формализация целей и задач диссертационной работы. Презентации.	10	ПЗ	Т	6	3	ТК	УО
12	Применение упаковочных материалов и способов упаковки при производстве продукции индустрии питания	11	Л	В	2	2	ТК	УО
13	Принципы пищевой комбинаторики	11	ПЗ	Т	6	3	ТК	УО

	при разработке инновационной продукции. Формирование доказательной базы безопасности и функциональности инновационного продукта.							
14	Технология охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции	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	Методологические основы комплексной оценки качества инновационной продукции	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	Методологические основы комплексной оценки качества инновационной продукции	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
<b>Итого:</b>					<b>54</b>	<b>54</b>		

**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=8A48F280015818344E98670BF799987.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=](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.mcx.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 м<sup>2</sup>. 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 многоступенчатое 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> 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