



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.07 «Технология функциональных продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

доцент, к.с.н., доцент  
(должность, степень, ученое звание)

  
(подпись)

Е.Н. Черненко  
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент  
(степень, ученое звание, подпись)

А.А. Цынаева  
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.  
(степень, ученое звание, подпись)

Е.Н. Черненко  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	3
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	4
4.1. Содержание лекционных занятий .....	4
4.2. Содержание лабораторных занятий .....	4
4.3. Содержание практических занятий .....	5
4.4. Содержание самостоятельной работы .....	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения .....	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) .....	7
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	<b>З1 ПК-1.3</b> Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания <b>У1 ПК-1.3</b> Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения <b>В1 ПК-1.3</b> Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Основы гастрономического туризма	Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Учебная практика: технологическая практика	Технология продукции общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании; Производственная практика: технологическая практика; Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс
<b>Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	8	8
практические занятия (ПЗ)	0	0
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>121</b>	<b>121</b>
подготовка к ЛР	85	85
подготовка к экзамену	36	36
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<b>Вопросы к самостоятельной работе</b>	<b>Вопросы к самостоятельной работе</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>
<b>Контроль</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Научные основы создания продуктов общественного питания функциональной направленности	1	4		60	2	4	71
2	Технологии получения продуктов общественного питания функциональной направленности	1	4		61	2	5	73
<b>Итого:</b>		<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>144</b>

#### 4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 3</b>				
1	Научные основы создания продуктов общественного питания функциональной направленности	Современное состояние обеспечения населения продуктами общественного питания	Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов общественного питания функциональной направленности. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов общественного питания функционального значения. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии.	2
<b>Итого за :</b>				<b>2</b>
<b>Итого:</b>				<b>2</b>

#### 4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 3</b>				
1	Научные основы создания продуктов общественного питания функциональной направленности	Применение теории и концепций питания для разработки меню продуктов общественного питания.	Анализ и расчет энергетической ценности состава рациона. Составление рекомендации по рациональному питанию для специализированных предприятий общественного питания	4
2	Технологии получения продуктов общественного питания функциональной направленности	Исследование и разработка биотехнологии молочных напитков, потребляемых в сетях общественного питания.	Ознакомление с возможностями использования биотехнологии в производстве различных видов молочных продуктов на предприятиях общественного питания. Теоретическое изучение техники приготовления лабораторной закваски, проведение пастеризации молока, предназначенного для приготовления напитков. Изучение интенсивности кислотообразования в разных фазах развития микроорганизмов в процессе сквашивания. Построение по результатам исследования зависимости изменения кислотности и изменения массовой доли лактозы в процессе сквашивания. Проведение органолептической оценки полученных напитков.	4
<b>Итого за :</b>				<b>8</b>
<b>Итого:</b>				<b>8</b>

### 4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>Курс 3</b>				
1	Научные основы создания продуктов общественного питания функциональной направленности	Подготовка к лабораторным работам Подготовка к экзамену	Проведение литературного обзора по тематике реферата. Определение целевой группы потребителей. Расчет суточной потребности в основных группах веществ. Определение функционального ингредиента. Составление рецептуры функционального продукта общественного питания. Оформление пояснительной записки и технологической схемы производства блюда. Изучение видов и свойств физиологически функциональных ингредиентов, области их действия. Изучение источников функциональных ингредиентов в продуктах общественного питания	121
2	Технологии получения продуктов общественного питания функциональной направленности			
3				
<b>Итого за :</b>				<b>121</b>
<b>Итого:</b>				<b>121</b>

## 5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

### Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

### Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

## Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

### 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Выполнение самостоятельной работы обучающихся: методические указания / С. М. Беляев, Л. М. Инаходова, К. В. Фролов, Самар. гос.техн.ун-т, Информационно-измерительная техника. - Самара: 2019. - 26с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3501</a>	ЭР	-	+
2.	Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие Ч.1 / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2018. - 353с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295</a>	ЭР	+	-
3.	Курсовое проектирование по дисциплине "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": метод. указания / Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания, сост. А. В. Борисова. - Самара: 2015. - 39с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2483">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2483</a>	ЭР	-	+
4.	Научно-исследовательское курсовое проектирование по дисциплине "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": методические указания / Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания, сост. А. В. Борисова. - Самара: 2017. - 21с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2659">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2659</a>	ЭР	-	+
5.	Методология разработки технологии производства продуктов общественного питания: примеры кейсов: учебное пособие / Макарова Н.В., Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ: 2020.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 105213">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 105213</a>	ЭР	+	-
6.	Технология функциональных продуктов животного происхождения: практикум / Богданова Е.В., Мельникова Е.И., Полянских С.В., Пономарев А.Н., Попова Е.Е., Воронежский государственный университет инженерных технологий, ред. Мельникова Е.И.: 2015.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 50649">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 50649</a>	ЭР	-	+
7.	Безопасность продуктов общественного питания: учебное пособие / Кустова И.А., Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ: 2017.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90458">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 90458</a>	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://elib.samgtu.ru)) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

## 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
6.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
7.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

### Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

### Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

### Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9);
- компьютерные классы (ауд. 6, 15).

## 10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.



## Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

**Б1.В.01.07 «Технология функциональных продуктов общественного питания»**

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144 / 4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.3</b> Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	<b>З1 ПК-1.3</b> Знать: новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания <b>У1 ПК-1.3</b> Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения <b>В1 ПК-1.3</b> Владеть: основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			Промежуточная аттестация
	Научные основы создания продуктов общественного питания функциональной направленности	Технологии получения продуктов общественного питания функциональной направленности		
	Вопросы к самостоятельной работе			
ПК-1.3	32 ПК-1.3 У1 ПК-1.3 В2 ПК-1.3	32 ПК-1.3 У1 ПК-1.3 В2 ПК-1.3		32 ПК-1.3 У1 ПК-1.3 В2 ПК-1.3

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

**Перечень вопросов по самостоятельной работе**

1. Рационы профилактического питания ставят целью:
2. В функциональном питании используют:
3. Функциональный продукт должен:
4. Какие продукты богаты кальцием?
5. Какая железа вырабатывает панкреатический сок?
6. Основные функции углеводов в клетке:

7. Выходной (приемочный контроль) - это проверка качества готовой продукции, включающая в себя
8. Увеличение белка в рационе рекомендуют при:
9. Во время технологической обработки пищевых продуктов входящие в их состав сахара могут подвергаться процессам:
10. Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется:
11. Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность это –
12. Недостаточность какого витамина распространена среди детей раннего возраста у которой она проявляется клинической картиной рахита?
13. Основной структурный макроэлемент костей и зубов:
14. В основу диетотерапии положена теория \_\_\_\_\_ питания, выражением которой являются физиологические нормы питания для различных групп населения.
15. Преобладающей микрофлорой кисломолочных напитков являются:
16. Калорийность суточного рациона человека зависит:
17. К макронутриентам относятся:
18. В каких органах перевариваются углеводы:
19. Что способствует накоплению холестерина:
20. Витамины подразделяются на:

## **2.2. Формы промежуточной аттестации**

### **Перечень вопросов к экзамену**

1. Пищевые \_\_\_\_\_ снижают риск заболевания рака толстого кишки.
2. Принцип химического, термического и механического \_\_\_\_\_ является основой лечебно-профилактического питания.
3. Пищевая ценность белка зависит от содержания и ...
4. С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды следует:
5. Функции ротовой полости в процессе пищеварения
6. Белок в организме человека образуется непрерывно из:
7. Назовите основные функции витаминов:
8. Рациональное сбалансированное питание – это
9. Основная функция фитонцидов:
10. Биологическая ценность жира зависит от содержания в них:
11. Для питания детей приготовление блюд из печени и языка:
12. Природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов это –
13. К микронутриентам относятся:
14. Это пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности
15. Незаменимые нутриенты, которые не образуются в организме или образуются в недостаточном количестве
16. Способность продукта повышать сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям, вызванным работой в особо тяжелых условиях, охлаждением, перегревом, действием токсических веществ химической или биологической природы, высокими физическими и умственными нагрузками и т.д.
17. Полисахарид, состоящий из фруктозы.
18. Разрушение аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке происходит при:
19. Назовите основной симптом С-витаминной недостаточности:
20. Какой процент белка животного происхождения от общего количества белка должен потреблять человек.

## Пример экзаменационного билета



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение**  
**высшего образования «Самарский государственный технический**  
**университет»**  
**(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)**  
**Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

По дисциплине (модулю): «Технология функциональных продуктов общественного питания»

Курс 3

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Общие требования к упаковке продуктов общественного питания функционального назначения
2. Теория адекватного питания

**Составил:**

доцент, к.с.н. \_\_\_\_\_ Е.Н. Черненко

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Утверждаю:**

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ А.А. Цынаева

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла: а) в Японии; б) в Китае; в) в России; г) в Канаде.	ПК-1	2
2	Какие вещества относятся к пищевым волокнам: а) целлюлоза; б) крахмал; в) глюкоза; г) сахароза.	ПК-1	2
3	В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты? а) Природные злаки; б) Молочные продукты; в) Растительные жиры; г) Натуральные соки и напитки.	ПК-1	2
4	В каком сырье присутствуют фитозлементы и фитокомплексы? а) Природные злаки; б) Молочные продукты; в) Растительные жиры; г) Натуральные соки и напитки.	ПК-1	2
5	Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери а) D; б) B1; в) PP ; г) K.	ПК-1	2
6	К эссенциальным жирным кислотам относится: а) молочная кислота; б) серная кислота; в) арахидоновая кислота;	ПК-1	2

	г) щавелевая кислота.		
7	Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина К? а) бери-бери; б) пеллагра; в) рахит; г) замедление свертываемости крови.	ПК-1	2
8	Какие продукты богаты пищевыми волокнами? а) Природные злаки; б) Молочные продукты; в) Растительные жиры; г) Натуральные соки и напитки.	ПК-1	2
9	Какой продукт богат витамином А? а) мясо; б) картофель; в) морковь; г) апельсин.	ПК-1	2
10	В сбалансированном питании предусматриваются оптимальные количественные и качественные взаимосвязи основных пищевых веществ в соотношении Б: Ж: У: а) 1: 1: 4; б) 1: 4: 1; в) 4: 1: 4; г) 4: 4: 1.	ПК-1	2

Ответы для заданий открытого типа

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Рационы профилактического питания ставят целью:	ПК-1	2
2	В функциональном питании используют:	ПК-1	2
3	Функциональный продукт должен:	ПК-1	2
4	Какие продукты богаты кальцием?	ПК-1	2
5	Какая железа вырабатывает панкреатический сок:	ПК-1	2
6	Основные функции углеводов в клетке:	ПК-1	2
7	Выходной (приемочный контроль) - это проверка качества готовой продукции, включающая в себя:	ПК-1	2
8	Увеличение белка в рационе рекомендуют при:	ПК-1	2
9	Во время технологической обработки пищевых продуктов входящие в их состав сахара могут подвергаться процессам:	ПК-1	2
10	Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется:	ПК-1	2
11	Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность это -	ПК-1	2
12	Недостаточность какого витамина распространена среди детей раннего возраста у которой она проявляется клинической картиной рахита?	ПК-1	2
13	В основу диетотерапии положена теория _____ питания, выражением которой являются физиологические нормы питания для различных групп населения.	ПК-1	2
14	Основной структурный макроэлемент костей и зубов:	ПК-1	2
15	Преобладающей микрофлорой кисломолочных напитков являются:	ПК-1	2
16	Калорийность суточного рациона человека зависит:	ПК-1	2
17	В каких органах перевариваются углеводы:	ПК-1	2
18	Что способствует накоплению холестерина:	ПК-1	2
19	К макронутриентам относятся:	ПК-1	2
20	Витамины подразделяются на:	ПК-1	2
21	Пищевые _____ снижают риск заболевания рака толстого кишки.	ПК-1	2
22	Принцип _____ химического, _____ термического и _____ механического _____ является _____ основой _____ лечебно-профилактического питания.	ПК-1	2
23	Пищевая ценность белка зависит от содержания и ...	ПК-1	2
24	С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды следует:	ПК-1	2

25	Функции ротовой полости в процессе пищеварения	ПК-1	2
26	Белок в организме человека образуется непрерывно из:	ПК-1	2
27	Назовите основные функции витаминов:	ПК-1	2
28	Рациональное сбалансированное питание – это	ПК-1	2
29	Основная функция фитонцидов:	ПК-1	2
30	Биологическая ценность жира зависит от содержания в них:	ПК-1	2
31	Для питания детей приготовление блюд из печени и языка:	ПК-1	2
32	Природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов это -	ПК-1	2
33	К микронутриентам относятся:	ПК-1	2
34	Это пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности	ПК-1	2
35	Незаменимые нутриенты, которые не образуются в организме или образуются в недостаточном количестве	ПК-1	2
36	Способность продукта повышать сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям, вызванным работой в особо тяжелых условиях, охлаждением, перегревом, действием токсических веществ химической или биологической природы, высокими физическими и умственными нагрузками и т.д.	ПК-1	2
37	Полисахарид, состоящий из фруктозы.	ПК-1	2
38	Разрушение аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке происходит при:	ПК-1	2
39	Назовите основной симптом С-витаминной недостаточности:	ПК-1	2
40	Какой процент белка животного происхождения от общего количества белка должен потреблять человек:	ПК-1	2

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

#### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным занятиям	систематически на лабораторных занятиях / устно	экспертный	По пятибалльной шкале	рабочая книжка преподавателя
2.	Промежуточная аттестация – вопросы экзаменационных билетов	по окончании изучения дисциплины/ устно и письменно	экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

#### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

##### Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-45 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части	5-15

	таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к лабораторным занятиям	0-100 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

### Шкала оценивания результатов

Таблица 8

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.07 «Технология функциональных продуктов общественного питания»**

---

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание)      \_\_\_\_\_ (подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.,  
протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)



## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.01.07 «Технология функциональных продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
6	144 / 4	2	8	-	4	121	9	экзамен
Итого	144 / 4	2	8	-	4	121	9	экзамен

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.3	Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с сырьем и технологией производства продукции функционального питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к самостоятельной работе и промежуточный контроль в следующей форме: экзамен.