

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно - методической  
работе \_\_\_\_\_ Л.В. Крылова  
\_\_\_\_\_ 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.05.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Укрупненная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения – 3 курс

заочная форма обучения - 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов (*при наличии*)

Донецк  
2024


**Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продуктов функционального назначения» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю Технология мяса и мясных продуктов, разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:**

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения

**Разработчик:** Османова Юлия Викторовна, доцент, канд. техн. наук, доцент

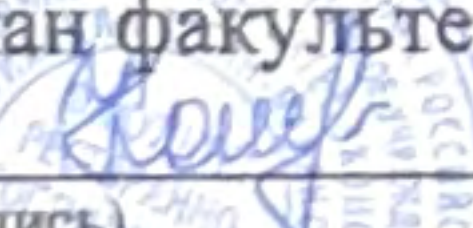
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой  
Протокол от " 26 " 02 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. д-р экон. наук, доцент

  
К.А. Антошина  
(подпись) (фамилия и инициалы)

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

  
И.В. Кощавка  
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата « 26 » 02 2024 года

**ОДОБРЕНО**

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова  
(подпись)

© Османова Ю.В., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

# 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u> (код, название)	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки <u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u> (код, название)		
Модулей – 1	Профиль <u>Технология мяса и мясных продуктов</u> (код, название)	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – 3		3-й	4-й
Общее количество часов – 108		<b>Семестр</b>	
	6-й	8-й	
	<b>Лекции</b>		
		36 час.	10 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 3 самостоятельной работы обучающегося - 1,4	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		час.	час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		18 час.	10 час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		25,5 час.	76.1 час.
		<b>Индивидуальные задания*:</b>	
		ТМК	Контрольная работа
<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</b>			
	экзамен	экзамен	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 54/25,5

для заочной формы обучения – 20/76,1

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель:** формирование профессиональных компетенций обучающихся посредством овладения знаниями, умениями и навыками в области научных основ производства продуктов питания, приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

### **Задачи:**

- сформировать профессиональные знания и готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;
- сформировать профессиональные знания и готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- сформировать профессиональные знания и готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- сформировать профессиональные знания и готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- сформировать профессиональные знания и способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
- сформировать профессиональные знания и готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО**

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Технология продуктов функционального назначения», часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Ее содержание базируется на системе знаний дисциплин профессионального цикла таких как: «Технология продукции ресторанного хозяйства, «Физиология питания», «Технология продукции лечебно-профилактического питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология». Для успешного овладения материалом студент должен знать технологию приготовления продукции диетического питания, технологический цикл.

Дисциплина закладывает основы знаний и находится в логической связи с дисциплинами: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 <sub>ПК-3</sub> Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 <sub>ПК-3</sub> Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 <sub>ПК-3</sub> Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения дисциплины «Технология продуктов функционального назначения» обучающийся должен:

**знать:**

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, научные перспективы производства продуктов питания;

приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**уметь:**

- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения,

- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**владеть:**

- способностью и готовностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические

средства и технологии с учетом экологических последствий их применения способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Модуль 1. Технология продуктов функционального назначения

**Смысловой модуль 1** Современные научные основы и принципы производства продуктов функционального назначения.

**Тема 1.** Современные технологии производства продуктов. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи.

**Тема 2.** Разработка функциональных продуктов питания.

**Смысловой модуль 2.** Современные технологии производства продуктов.

**Тема 3.** Разработка продуктов специального назначения.

**Тема 4.** Современные технологии производства продуктов. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания.

**Смысловой модуль 3.** Современные технологии обогащения пищевых продуктов.

**Тема 5.** Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.

**Тема 6.** Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Технология продуктов функционального назначения</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы производства продуктов функционального назначения.</b>												
Тема 1. Современные технологии производства продуктов. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи.	13	6		3		4	14	1		1		12
Тема 2. Разработка функциональных продуктов питания.	13	6		3		4	14	1		1		12

<b>Итого</b> <i>по смысловому модулю 1</i>	<b>26</b>	<b>12</b>		<b>6</b>		<b>8</b>	<b>28</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>24</b>
<b>Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продуктов.</b>												
Тема 3. Разработка продуктов специального назначения.	13	6		3		4	16	2		2		12
Тема 4. Современные технологии производства продуктов. Источники белковой в производстве продуктов питания.	13	6		3		4	16	2		2		12
<b>Итого</b> <i>по смысловому модулю 2</i>	<b>26</b>	<b>12</b>		<b>6</b>		<b>8</b>	<b>32</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>24</b>
<b>Смысловой модуль 3. Современные технологии обогащения пищевых продуктов.</b>												
Тема 5. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.	13	6		3		4	16	2		2		12
Тема 6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.	14,5	6		3		5,5	20,1	2		2		16,1
<b>Итого</b> <i>по смысловому модулю 3</i>	<b>27,5</b>	<b>12</b>		<b>6</b>		<b>9,5</b>	<b>36,1</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>28,1</b>
<b>Каттэк</b>	<b>0,4</b>					<b>0,4</b>	<b>0,4</b>					<b>0,4</b>
<b>Контроль</b>							<b>8</b>					<b>8</b>
<b>КЭ</b>	<b>2</b>					<b>2</b>	<b>2</b>					<b>2</b>
<b>СРэк</b>	<b>24,6</b>					<b>24,3</b>						
<b>Катт</b>	<b>1,8</b>					<b>1,8</b>	<b>1,5</b>					<b>1,5</b>
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>36</b>		<b>18</b>	<b>28,5</b>	<b>25,5</b>	<b>108</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>11,6</b>	<b>76,1</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа;

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
<b>Всего:</b>			

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Современные технологии производства продуктов. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи.	1	1
2	Тема 2. Разработка функциональных продуктов питания.	1	1
3	Тема 3. Разработка продуктов специального назначения.	2	2
4	Тема 4. Современные технологии производства продуктов. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания.	2	2
5	Тема 5. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.	2	2
6	Тема 6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.	2	2
<b>Всего:</b>		<b>18</b>	<b>10</b>

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Современные технологии производства продуктов. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи.	4	12
2	Тема 2. Разработка функциональных продуктов питания.	4	12
3	Тема 3. Разработка продуктов специального назначения.	4	12
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд	4	12



	для диетического питания		
5	Тема 5. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.	4	12
6	Тема 6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.	5,2	16,1
<b>Всего:</b>		<b>25,2</b>	<b>76,1</b>

## 10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

*Данный раздел рабочей программы может быть представлен в одном из двух вариантов:*

### 1. При отсутствии обеспечения:

Рабочая программа не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### 2. При наличии:

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей: *(выбрать по фактическому обеспечению учебной дисциплине)*

#### 1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом...

#### 2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования...

#### 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### Вопросы к контрольной работе:

1. Разработка рекомендаций с использованием целебных свойств овощей в новых видах диетической продукции.
2. Роль соков в профилактике и лечении заболеваний.
3. Дикорастущие травы и ягоды как важный фактор лечебного питания.
4. Новое в технологии диетических хлебобулочных изделий.
5. Роль вкусовых добавок - специй, пряностей, приправ в диетическом питании.
6. Использование новых видов сахарозаменителей и подсластителей в разработке диетической продукции.
7. Разработка новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.
8. Разработка рекомендаций с использованием рыбы и морепродуктов в лечении и профилактике заболеваний.
9. Новое в технологии диетической продукции из мяса и птицы.
10. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с заданными свойствами.
11. Особенности технологии блюд и изделий с радиопротекторными свойствам.
12. Разработка технологии продукции сниженной калорийности.

## 12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-6)	2	12
- тестирование (темы 1-6)	2	12
- текущий модульный контроль	16	16
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

**Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения**

<b>Форма контроля</b>	<b>Макс. количество баллов</b>	
	<b>За одну работу</b>	<b>Всего</b>
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-6)	2	12
- тестирование (темы 1-6)	2	12
- контрольная работа	16	16
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ:**

1. Принципы диетпитания.
2. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
3. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
4. Лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения.
5. Характеристика диет № 1,2,5,8,7,10,15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
6. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
7. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
8. Характеристика продуктов для функционального питания.
9. Новые виды кисломолочных продуктов в диетпитании.
10. Новые виды хлебобулочных изделий для лечебного питания.
11. Ассортимент и технология приготовления в диетическом питании:
  - соусов;
  - блюд из мяса;
  - блюд из морепродуктов;
  - блюд из рыбы;
  - крупяных блюд.
12. Использование дикорастущего сырья в пищевых и лечебно-профилактических целях.
13. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами.
14. Характеристика видов лечебно-профилактического питания.
15. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
16. Функциональные продукты питания.
17. Мировые концепции диетотерапии.
18. Особенности и характеристика альтернативных видов питания
  - кембриджское питание;
  - вегетарианство;
  - сыроедение;
  - молекулярная кухня;
  - раздельное питание;
  - целебное питание.

**13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

<b>Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</b>						<b>Итого текущий контроль, балл</b>	<b>Итоговый контроль (экзамен), балл</b>	<b>Сумма, балл</b>
<b>Смысловой модуль № 1</b>		<b>Смысловой модуль № 2</b>		<b>Смысловой модуль № 3</b>				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	60	100
5	10	5	10	5	5			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;  
 T3, T4 – темы смыслового модуля №2;  
 T5, T6 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

#### 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [ Текст ] : утв. Учеб.-метод. Советом : учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . – Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . – 281, [33] с. Коршунова А. Ф.

2. Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [ Текст ]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . – Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

##### Дополнительная литература:

1. Левченко М.Н. Технология продукции диетические [ Электронный ресурс ] : опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения

направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Тутельян В.А. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии [Текст] / М-во здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Российская акад. мед. наук, Науч.-исслед. ин-т питания РАМН, Нац. ассоц. диетологов и нутрициологов ; под ред. В. А. Тутельяна [и др.]. - Москва : Династия, 2010. - 301 с. : табл.; 24 см.; ISBN 978-5-98125-074-3.

#### **Учебно-методические издания:**

1. Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [ Текст ] : утв. Учеб.-метод. Советом : учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — 281, [33] с. Коршунова А. Ф.

2. Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [ Текст ]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

## **15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.

9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. –

Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

## **16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение дисциплины «Технология оздоровительных пищевых продуктов» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционная аудитория 3301, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Преподаватель с применением ноутбука имеет возможность в наглядной и доступной для восприятия форме проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции с обучающимися с применением современных интерактивных среде 1 в обучения.

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории кафедры 3304, которые оснащены информационными стендами.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»

				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс
				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400037447, внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.05.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**знать:**

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, научные перспективы производства продуктов питания;

приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**уметь:**

- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения,

- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**владеть:**

- способностью и готовностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1ПК-3 Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2ПК-3 Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3ПК-3 Организует выполнение

	технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
--	---

**Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:**

**Модуль 1. Технология продуктов функционального назначения**

**Смысловой модуль 1** Современные научные основы и принципы производства продуктов функционального назначения.

**Тема 1.** Современные технологии производства продуктов. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи.

**Тема 2.** Разработка функциональных продуктов питания.

**Смысловой модуль 2.** Современные технологии производства продуктов.

**Тема 3.** Разработка продуктов специального назначения.

**Тема 4.** Современные технологии производства продуктов. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания.

**Смысловой модуль 3.** Современные технологии обогащения пищевых продуктов.

**Тема 5.** Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.

**Тема 6.** Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.

Форма промежуточной аттестации:

экзамен

(зачет, экзамен)

Разработчик:

Османо́ва Ю.В., канд. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Заведующий кафедрой ТОППП имени Коршуновой А.Ф.

Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)