МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«16» 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(шифр, название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

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 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025г. - 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 "_03_" ___02___ 2025 года №_19_

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, 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 «_03_» ___02___ 2025 года.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_26_» ___02___ 2025 года №_7_
Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись)

© Османова Ю.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Технология мяса и мясных продуктов

(код, название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>3-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4
самостоятельной работы обучающегося - 1</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13 час.</td><td>82,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 64/13
для заочной формы обучения – 14/82,7

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.03.02 «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**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ 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 [1]	п [2]	лаб [3]	инд [4]	СРС [5]		л [1]	п [2]	лаб [3]	инд [4]	СРС [5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
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.	13	6		3		4	16	1		1		14
Тема 2. Разработка функциональных продуктов питания.	13	6		3		4	16	1		1		14

Итого по смысловому модулю 1	26	**12**		**6**		**8**	**32**	**2**		**2**		**28**
Смысловой модуль 2. Современные технологии производства продуктов.												
Тема 3. Разработка продуктов специального назначения.	13	6		3		4	16	1		1		14
Тема 4. Современные технологии производства продуктов. Источники белковой Использование в производстве продуктов питания.	13	6		3		4	16	1		1		14
Итого по смысловому модулю 2	**26**	**12**		**6**		**8**	**32**	**2**		**2**		**28**
Смысловой модуль 3. Современные технологии обогащения пищевых продуктов.												
Тема 5. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.	13	6		3		4	17	1		2		14
Тема 6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.	14,2	6		3		5,2	15,7	1		2		12,7
Итого по смысловому модулю 3	**27,2**	**12**		**6**		**9,2**	**32,7**	**2**		**4**		**26,7**
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
ИК												
Контроль							**8**				**8**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
СРэк	**24,6**				**24,6**							
Катт	**1,8**				**1,8**		**0,9**				**0,9**	
Всего часов	**108**	**36**		**18**	**28,8**	**25,2**	**108**	**6**		**8**	**11,3**	**82,7**

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
Всего:			

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.	5	1
2	Тема 2. Разработка функциональных продуктов питания.	5	1
3	Тема 3. Разработка продуктов специального назначения.	5	1
4	Тема 4. Современные технологии производства продуктов. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания.	5	1
5	Тема 5. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.	5	2
6	Тема 6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.	7	2
Всего:		**32**	**18**

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.	2	14
2	Тема 2. Разработка функциональных продуктов питания.	2	14
3	Тема 3. Разработка продуктов специального назначения.	2	14
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд	2	14

	для диетического питания		
5	Тема 5. Современные технологии обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания.	2	14
6	Тема 6. Современные технологии производства продуктов. Основные направления создания комбинированных продуктов питания.	3	12,7
Всего:		**32**	**82,7**

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. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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.

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.

13. 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:		
- текущий модульный контроль	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

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;
- сыроядение;
- молекулярная кухня;
- раздельное питание;
- целебное питание.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Тестирование, экзамен балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	60	100
5	5	10	10	5	5		

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6– темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Османова, Ю.В. Технология оздоровительных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: конспект лекций для студ. укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов", «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 260с.

2. 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.

3. Коршунова, А.Ф. 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:

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.

Электронные ресурсы:

1. Коршунова А.Ф. Пищевые и диетические добавки [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по изучению курса и выполнению ИЗС для студ. направления подготовки 6.051701 „Пищ. технол. и инженерия” специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова, Виктория Евгеньевна Лёвкина ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Коршунова, А.Ф. Диетическое и лечебно-профилактическое питание [Электронный ресурс] : метод. указ. для выполнения в диплом. проекте раздела "Орг. диет. лечеб.-профилакт. питания в предприятии" для студ. фак. питания спец. 7.091711 и "Оборуд. перераб. и пищевых пр-в" спец. 7.090221 / А.Ф. Коршунова, Л.Я. Семенова ; ДонГУЭТ им. М.Туган-Барановского, каф. технологии питания . ─ Донецк, 2005 . ─ 1 дискета.

3. Дистанционный курс в системе Moodle, http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337.

16. 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://bookonlime.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. – Элекрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

17. 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, необ-ходимыми уч бными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. 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 специализированн ого назначения и общественного питания».» приказом МОН от	ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», 13.06-30.06.17гг., Договор № 217/л от 08.06.2017 г. Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Программа обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий». 11.04-16.05.18гг. Сертификат №0047/18 Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)». 14-15.02.19г. Сертификат №0348

			04.04.2018г. №415	Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"
				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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

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.

К**омпетенции выпускников и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ 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 с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Заведующий кафедрой ТОППП имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)