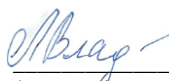





МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ИНСТИТУТ НАУК О ЖИЗНИ И БИМЕДИЦИНЫ (ШКОЛА)

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
« 29 » сентября 2021 г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
« 29 » сентября 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные направления науки в технологии продуктов питания
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Программа магистратуры Управление и организация деятельностью предприятий питания
Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
самостоятельная работа 45 час.
в том числе на подготовку к экзамену 45 час.
контрольные работы (количество) не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.
Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «29» сентября 2021 г.
Директор Департамента пищевых наук и технологий Приходько Ю.В.
Составители: Божко С.Д.

Владивосток
2021

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента ПНиТ:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента ПНиТ:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

III. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента ПНиТ Департамента ПНиТ :

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

IV. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента ПНиТ:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Аннотация дисциплины

Современные направления науки в технологии продуктов питания

Дисциплина «Современные направления науки в технологии продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.03.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (45 ч), практические занятия 18 (МАО 10) ч, Лабораторные работы 18 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В 1 семестре предусмотрен – экзамен.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: подготовка студентов-магистров в авангардной области науки о питании.

Задачи:

- проводить научные исследования по отдельным разделам кухни, в соответствии с утвержденными методиками;
- участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания;
- участие студентов в разработке продукции;
- проектирование новых систем и технологий общественного питания с разработкой нормативной, технической и технологической

документации с использованием информационных технологий (в составе творческого коллектива).

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1.1 Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.
		УК - 1.1.2 Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
		УК – 1.1.3 Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа	Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа
	Умеет: применять методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа
	Владеет: методами критического анализа и оценки современных научных достижений; методами критического анализа; основными принципами критического анализа
УК - 1.1.2 получает новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	Знает: новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
	Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
	Владеет: новыми знаниями на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	профессиональной области
УК – 1.1.3 применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.	Знает: методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.
	Умеет: применять методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.
	Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
технологическая	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
		ПК-4.1.2 организывает оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
		ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.
технологическая	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование	ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания

	системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
технологическая	ПК-6 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
		ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
		ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.
научно-исследовательский	ПК-15 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК-16 способность владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства
		ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи
		ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач
научно-исследовательский	ПК-18 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры	ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания
		ПК-18.1.2 применяет

	производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	теоретические знания в области производства продуктов питания
		ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет применять современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет современными системами оценки качества и безопасности продукции производства, рисками в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.2 организует оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет организовать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками организации оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает систему качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет оказать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Владеет технологическими процессами при производстве продукции общественного питания
ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает: основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет: навыками использования теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства	Знает: основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет: применять основы техники и технологии пищевого производства
	Владеет: навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает: научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Знает: технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Умеет: применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Владеет: навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания	Знает: технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет: использовать технологические параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками использования технологических параметров производства продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет	Знает: теоретические знания в области производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
теоретические знания в области производства продуктов питания	продуктов питания
	Умеет: применять теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет: теоретическими знаниями в области производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц (144 академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Лаб	Лабораторные работы
Пр	Практические занятия
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Производство кулинарной продукции из животного и растительного сырья	1	18	18	18		54	45	Собеседование, коллоквиум, реферат
	Итого:	144	18	18	18		54	45	экзамен

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 час., в том числе в форме активного обучения –7час)

Раздел I. Производство кулинарной продукции из животного и растительного сырья (

Тема 1. Характеристика растительного сырья ДВ региона (4 час)

Виды животного и растительного сырья, классификация. Ассортимент сырья, пищевая и биологическая ценность сырья. Особенности заготовки и переработки сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья.

Тема 2. Отечественные и зарубежные технологии переработки сырья (4 час)

Общая характеристика технологического процесса. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Отечественные технологии переработки растительного сырья. Зарубежные технологии переработки растительного сырья.

Тема 3. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (4 час)

Классификация предприятий по выпуску кулинарной продукции. Назначение предприятий. Основной ассортимент предприятий по выпуску кулинарной продукции. Мощность предприятий по выпуску кулинарной продукции.

Характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции. Назначение операций технологического процесса. Основные параметры и режимы технологических операций и их влияние на качество кулинарной продукции. Техническая документация в общественном питании в области производства кулинарной продукции.

Тема 3. Отечественные и зарубежные технологии переработки животного и растительного сырья (6 час)

Общая характеристика технологического процесса. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов. Схема технологического процесса производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Отечественные технологии переработки животного и растительного сырья. Зарубежные технологии переработки животного и растительного сырья.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Практические занятия (18/_10_ час.)

Занятие 1. Тематический семинар на тему: Современные отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции (4 час.)

1. Классификация кулинарной продукции
2. Отечественные технологии производства кулинарной продукции
3. Зарубежные технологии производства кулинарной продукции

Занятие 2. Семинар пресс-конференция на тему: кулинарная продукция длительных сроков хранения (4 час.)

1. Современные зарубежные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения.
2. Сублимированная еда: за и против.
3. Современные отечественные технологии производства кулинарной продукции длительных сроков хранения.
4. Замороженная продукция: за и против.

Занятие 3. Семинар на тему «Производство кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона» (4 час.)

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции из растительного сырья.
2. Производство мучных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.
3. Производство мучных кондитерских изделий с добавками растительного сырья.
4. Производство рыбных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.
5. Производство мясных кулинарных изделий с добавками растительного сырья.

б. Производство функциональных продуктов с добавками растительного сырья.

Занятие 4. Семинар- защита презентаций (6 час.)

Презентации выполняются студентами бакалаврами самостоятельно и защищаются аудиторно.

Лабораторные работы (18 час)

Лабораторное занятие № 1. Изучение технологических приемов приготовления горячих блюд (6 час)

Лабораторное занятие № 2. Изучение технологических приемов приготовления запеченных блюд (6 час)

Лабораторное занятие № 3 Изучение технологических приемов приготовления сладких блюд (6 час)

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Современные направления науки в технологии продуктов питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы; критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий	УК-1 ПК-4	<p>Знает основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания; современные системы оценки качества и безопасности продукции питания</p> <p>Умеет использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона; оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции; подбирать основные типы оборудования для приготовления блюд разной направленности; применять современные системы оценки качества и безопасности продукции питания</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-5 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности;</p> <p>методикой расчёта калорийности рациона;</p> <p>оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции;</p> <p>Навыками подбора основных типов оборудования для приготовления блюд разной направленности</p>		
2	Тема 2. Характеристика сырья	<p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> <p>ПК-15</p> <p>ПК-16</p>	<p>знает особенности питания, нормы основных пищевых веществ различных возрастных групп населения;</p> <p>технологии блюд для пожилых людей</p> <p>Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для различных возрастных групп населения, применять на практике щадящие методы обработки</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p> <p>УО-2 - коллоквиум,</p> <p>ПР-4 - реферат</p>	<p>Экзамен</p> <p>Вопросы 6-10</p> <p>Пр-1 – итоговый тест</p>

			продуктов, добавки и функциональные ингредиенты для обогащенных блюд		
			владеет методикой разработки ассортимента блюд для различных возрастных групп населения, техниками приготовления блюд		
3	Тема 3. Отечественные и зарубежные технологии переработки сырья	ПК-15 ПК-16 ПК-18	знает особенности питания, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда, особенности питания данной группы	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 10-15 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для рабочих		
			владеет методикой подбора оборудования для производства блюд и технологиями их приготовления		
4	Тема 4. Технология производства кулинарной продукции из сырья	ПК-2 ПК-3 ПК-14	знает особенности питания рабочих предприятий, нормы основных пищевых веществ при	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 16-21 Пр-1 – итоговый тест

			различных видах труда		
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ, подбирать необходимые пищевые добавки		
			владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда		

VII. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

(разбито на блок основной и дополнительной литературы, перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Перечень информационных технологий и программного обеспечения)

Основная литература

1. Пищевые загустители, стабилизаторы и гелеобразователи / Алан Аймесон (ред.-сост.); пер. с англ. С. В. Макарова. Санкт-Петербург: Профессия, 2012. – 408 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=chamo:675484&theme=FEFU>

2. Влияние ряда пищевых ингредиентов на создание современных продуктов питания / О. В. Бессонова // Товаровед продовольственных товаров : журнал . - 2015. - № 8. – с. 5

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=chamo:791326&theme=FEFU>

3. Расширение ассортимента загустителей для соусов, пригодных для замораживания / Т. Е. Бурова, О. В. Рачевская. // Пищевая промышленность : ежемесячный научно-производственный журнал . - 2015.

- № 12. – с. 60-62.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=chamo:798768&theme=FEFU>

4. Кулинарная наука или научная кулинария / Федор Сокирянский, Илья Лазерсон ; [под ред. А. Ишевского] Москва : Центрполиграф, Санкт-Петербург : Русская тройка-СПб, 2012. – 287 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=chamo:779778&theme=FEFU>

Дополнительная литература

5. Бурова Т.Е. Технология замороженных готовых блюд: учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. Издательство: Лань, 2019. – 148 с.

<https://e.lanbook.com/book/113373>

6. Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — 2227-8397.

<http://www.iprbookshop.ru/67507.html>

7. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 67 с. — 978-5-7882-1022-3.

<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>

8. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1

<http://znanium.com/catalog/product/512140>

9. Food, foodways and foodscapes : culture, community and consumption in post-colonial Singapore / ed. by Lily Kong, Vineeta Sinha.

Hackensack, New Jersey London Singapore : World Scientific Publishing Co.,
2016 – 247 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=chamo:830559&theme=FEFU>

10. McLean, Alice L. Asian american food culture / Alice L. McLean
Santa Barbara, California Denver, Colorado : Greenwood, 2015. – 211 с.

<https://lib.dvfu.ru/lib/item?id=chamo:843537&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Компьютерная презентация «Основы молекулярной кухни»,
2. Компьютерная презентация «Основоположники молекулярной кухни»,
3. Журналы ресторанного дела <http://www.horeca-magazine.ru/article/5659/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Данного курса нет ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к экзамену указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им билета.

Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи или на следующий день после написания студентом теста.

Рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически

поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания

информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м ²	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avergence CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP- HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III -	

	<p>2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>	
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплитаЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центровой, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>	
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	

Х. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Вопросы к экзамену

1. Требования, предъявляемые к продуктам питания.
2. Особенности приготовления блюд с добавлением растительного сырья ДВ региона
3. Витаминные напитки лечебные напитки из овощей и дикорастущих растений ДВ региона.
4. Продукты специального назначения обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами из растительного сырья ДВ региона.
5. Специализированные продукты для спортсменов.
6. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции питания из растительного сырья ДВ региона.
7. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками из растительного сырья ДВ региона.
8. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи из растительного сырья ДВ региона.
9. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий из растительного сырья ДВ региона.
10. Основные руководящие документы при организации профилактического питания из растительного сырья ДВ региона.
11. Использование биологически активных веществ из растительного сырья ДВ региона спортсменами для повышения работоспособности.
12. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства овощных полуфабрикатов (назначение, мощность, ассортимент).
13. Характеристика сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.
14. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства овощных полуфабрикатов Схема технологического процесса производства овощных полуфабрикатов.
15. Организация производственных участков и рабочих мест.

16. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.

17. Ассортимент, сроки хранения и реализации полуфабрикатов

18. Техническая документация в общественном питании в области производства полуфабрикатов и кулинарной продукции.

19. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (назначение, мощность, ассортимент).

20. Общая характеристика технологического процесса доготовочного предприятия общественного питания по производству кулинарной продукции.

21. Технология производства кулинарной продукции из овощей

Итоговый тест

1. Качество кулинарной продукции, которое определяется качеством белков пищи

А. пищевая ценность

Б. энергетическая ценность

В. биологическая ценность

Г. физиологическая ценность

2. Срок хранения сырого очищенного целого сульфитированного картофеля

А. 12 часов

Б. 24 часа

В. 48 часов

Г. 30 суток

3. Безопасность кулинарной продукции характеризуется отсутствием микробиологических загрязнений

А. химическая

Б. санитарно-гигиеническая

В. радиационная

4. Качество кулинарной продукции, которое определяется наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

А. пищевая ценность

Б. энергетическая ценность

В. биологическая ценность

Г. физиологическая ценность

5. Каким не должен быть спортивный напиток?

А. изотоническим;

Б. энергетическим;

В. белковым;

Г. не имеет значения.

6. Какой элемент питания предпочтителен для поставки энергии при высокой нагрузке?

А. жиры;

Б. углеводы;

В. белки/жиры;

Г. все компоненты в равной мере.

7. Количество и качество питания зависит от

А. возраста;

Б. пола;

В. энергозатрат;

Г. все перечисленное верно.

8. До какой температуры охлаждают кулинарную продукцию в камерах интенсивного охлаждения

А. 0...+2

Б. +6...+8

В. 0...-1

Г. 0...+4

9. Назовите вид тары, в которую упаковывают кулинарную продукцию для реализации вне предприятия изготовителя

А. потребительская

Б. транспортная

10. Безопасность кулинарной продукции характеризуется отсутствием микробиологических загрязнений

А. химическая

Б. санитарно-гигиеническая

В. радиационная

11. Под термином «биологические ресурсы» подразумевается

А) совокупность организмов, которые могут быть использованы человеком прямо или косвенно для потребления

Б) количественные показатели состояния животного и растительного мира

В) это природные источники получения необходимых человеку материальных благ

12. К биоресурсам растительного происхождения относятся:

А) грибы

Б) водоросли

В) лишайники

Г) хвойные деревья

Д) лиственные деревья

13. Из каких растений получают масло

А) актинидия

Б) лотос

В) шиповник

Г) лимонник

14. Листья каких растений используют для приготовления чайных настоев

А) рогоз

Б) кипрей

В) амарант

Г) ревень

15. Какие растения используют для приготовления соков

А) актинидия

Б) лимонник

В) шиповник

Г) саранка

16. Семена каких растений используют как суррогат кофе

А) лимонник

Б) лотос

В) саранка

Г) актинидия

17. Корневища каких растений используют в питании

А) рогоз

Б) черемша

В) папоротник орляк

Г) кипрей

18. В каких растениях содержатся ядовитые вещества (тиаминаза, птаквилозид)

А) рогоз

Б) черемша

В) папоротник орляк

Г) кипрей

19. Семена каких растений используют для приготовления чайных настоев

А) рогоз

Б) амарант

В) лотос

Г) саранка

20. Из каких растений готовят муку

А) шиповник

Б) амарант

В) лотос

Г) кипрей

21. Из семян каких растений получают масло

А) лотос

Б) соя

В) амарант

Г) кипрей

22. В семенах каких растений содержится много Са

А) лотос

Б) соя

В) амарант

Г) кипрей

23. В каких растениях содержится щавелевая кислота

А) рогоз

Б) кипрей

В) амарант

Г) ревень

24. В каком растительном масле содержание Омега-3 и Омега-6 находятся в оптимальном соотношении

А) виноградное

Б) соевое

В) кедровое

Г) льняное

25. В каком растительном масле большое содержание йода

А) виноградное

Б) соевое

В) кедровое

Г) льняное

I. Оценочные средства для текущего контроля

1. Вопросы для собеседования

Ключи правильных ответов на вопросы для собеседования: ответы должны отличаться достаточным объемом знаний, глубиной и полнотой раскрытия темы, логической последовательностью, четкостью выражения мыслей и обоснованностью выводов, характеризующих знание литературных источников, понятийно-терминологического аппарата, нормативно-правовых актов, умение ими пользоваться при ответе.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.	100-86
Базовый	Ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе.	85-76
Пороговый	Ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с	75-61

	другими аспектами изучаемой области.	
Уровень не достигнут	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.	60-0

2. Реферат

Ключи правильных ответов на выполненный реферат: при оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение студента работать с научной литературой, нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	При выполнении реферата студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.	100-86
Базовый	Реферат характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.	85-76

Пороговый	При выполнении реферата студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.	75-61
Уровень не достигнут	Реферат представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.	60-0

3. Итоговая презентация

Ключи правильных ответов на выполненную презентацию: при оценке учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение студента работать с научной литературой, нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	При выполнении презентации студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.	100-86

Базовый	Презентация характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.	85-76
Пороговый	При представлении презентации студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, подача материала не аккуратна	75-61
Уровень не достигнут	Презентация представляет собой компиляцию доступных источников, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.	60-0

II. Оценочные средства для промежуточного контроля (зачет)

Критерии оценки:

Уровень освоения	Критерии оценки результатов обучения	Количество баллов
Повышенный	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	100-86
Базовый	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	85-76

Пороговый	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.	75-61
Уровень не достигнут	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	60-0

III. Шкала оценки уровня достижения результатов обучения для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Современные направления науки в технологии продуктов питания»

Баллы (рейтинговая оценка)	Уровни достижения результатов обучения		Требования к сформированным компетенциям
	Текущая и промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация	
100-86	Повышенный	«зачтено»	Свободно и уверенно находит достоверные источники информации, оперирует предоставленной информацией, отлично владеет навыками анализа и синтеза информации, знает все основные методы решения проблем, предусмотренные учебной программой, знает типичные ошибки и возможные сложности при решении той или иной проблемы и способен выбрать и эффективно применить адекватный метод решения конкретной проблемы.
85-76	Базовый	«зачтено»	В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать и синтезировать предложенную информацию, выбрать метод решения проблемы и решить ее. Допускает единичные серьезные ошибки в решении проблем, испытывает сложности в редко встречающихся или сложных случаях решения проблем, не знает типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы.

75-61	Пороговый	<i>«зачтено»</i>	Допускает ошибки в определении достоверности источников информации, способен правильно решать только типичные, наиболее часто встречающиеся проблемы в конкретной области (обрабатывать информацию, выбирать метод решения проблемы и решать ее).
60-0	Уровень не достигнут	<i>«не зачтено»</i>	Не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.