




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

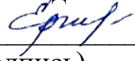
Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

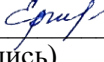

(подпись) Л.В. Левочкина
(ФИО)

Руководитель ОП


(подпись) Т.А. Ершова
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий


(подпись) Т.А. Ершова
(Ф.И.О. зав. каф.)
« 3» октября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация персонализированного питания
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания
Программа подготовки очная

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 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.

Составитель (ли): _к.т.н., доцент Кушнарченко Л.В.

Владивосток
2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

Аннотация дисциплины

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: освоения дисциплины «Организация персонализированного питания» является формирование новых и совершенствование имеющихся знаний, умений и навыков по вопросам методологии производства продуктов и рационов персонализированного питания, построения индивидуальных схем питания на основании нутрициологического статуса организма потребителя.

Задачи:

- изучение возможности использования современных достижений науки в технологии производства пищевых продуктов для персонализированного питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- обеспечение качества продуктов для персонализированного питания в соответствии с нутрициологическим статусом человека, требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- разработка мероприятий по организации и совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов для персонализированного питания;
- овладение информационными технологиями для решения технологических задач по производству пищевых продуктов и созданию рационов для персонализированного питания.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплине «Организация персонализированного питания» должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
научно-исследовательский	ПК -4Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ПК-4.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
		ПК-4.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		<p>обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>
научно-исследовательский	ПК-6 Способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<p>ПК-6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания</p> <p>ПК-6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывает ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства</p>
научно-исследовательский	ПК-17 Готов и способен к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	<p>ПК -17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов</p> <p>ПК -17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания</p> <p>ПК -17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов</p>

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		эксперимента и испытаний
научно-исследовательский	ПК-19 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК -19.1 Применяет знания основ постановки задач исследования
		ПК -19.2 Выбирает методы экспериментальной работы
		ПК -19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
научно-исследовательский	ПК-27 Способен к научно-методическому и учебно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	ПК-27.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения
		ПК-27.2 Реализует программы профессионального обучения
		ПК-27.3 Использует навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Введение Основные задачи изучения дисциплины.

Глобализация тенденций развития персонализированного питания. **(2 час.)**

Тема 2. Основные термины и определения, классификация.

Микробиом и образ жизни. Сервисы персонализированного питания. Мировые тренды рынка персонализированного питания Демографические изменения. Научные основы решения персональных предпочтений потребителей, образец жизни и физической активности **(6 час.)**

Тема 3. Проектирование персонализированного питания на основе

анализа генетических данных потребителей. Проектирование целевых функциональных продуктов для персонализированного питания с учетом основных групп наследственных болезненных состояний. **(2 час.)**

Персонализированной диета на основе генетического анализа. **(2 час.)**

Тема 4. Еда будущего: персонализированное питание в системе продовольственного обеспечения постиндустриального общества. **(2 час.)**
Цифровые двойники продукта и потребителя на платформе персонализированного питания. **(2 час.)**

Тема 5. Пищевые смеси как заменители еды. Разработка персонализированных рационов с их применением. **(2 час.)**

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Практические занятия (36 час.)

Занятие 1. Основные понятия, термины и определения, задачи изучения дисциплины, классификация. Научные основы решения персональных предпочтений потребителей, образец жизни и физической активности. Микробиом и образ жизни. **(4 час.)**

Занятие 2. Глобализация тенденций развития персонализированного питания. Демографические изменения. **(4 час.)**

Занятие 3. Изучение мировых трендов рынка персонализированного питания. Сервисы персонализированного питания **(4 час.)**

Занятие 4. Проектирование персонализированного питания на основе анализа генетических данных потребителей Проектирование целевых функциональных продуктов для персонализированного питания с учетом основных групп наследственных болезненных состояний **(4 час.)**

Занятие 5 Персонализированной диета на основе генетического анализа. **(4 час.)**

Занятие 6. Еда будущего: персонализированное питание в системе продовольственного обеспечения постиндустриального общества. **(4 час.)**

Занятие 7. Цифровые двойники продукта и потребителя на платформе персонализированного питания. Пищевые смеси как заменители еды **(4 час.)**

Занятие 8 Разработка персонализированных рационов с их применением **(4 час.)**

Семинар по теме (4 час.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Personalized catering (Организация персонализированного 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.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Введение Основные задачи изучения дисциплины.	ПК 27.1.1	Знает основы научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 1-5 Пр-1 – итоговый тест
		ПК 27.1.2	Умеет реализовывать программы профессионального обучения		
		ПК 27.1.3	Владеет навыками разработки научно-методического и учебно-		

			методического обеспечения программ профессионального обучения		
2	Тема 2. Основные термины и определения, классификация.	ПК19.1.1	Знает основы постановки задач исследования	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 6-15 Пр-1 – итоговый тест
		ПК19.1.2	Умеет выбирать методы экспериментальной работы		
		ПК19.1.3	Владеет навыками интерпретировать и представлять результаты научных исследований		
3	Тема 3 Проектирование персонализированного питания на основе анализа генетических данных потребителей	ПК 6.1.1	Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 16-24 Пр-1 – итоговый тест
		ПК 6.1.2	Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях		
		ПК 6.1.3	Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства.		
4	Тема 4 Персонализированной диета на основе генетического анализа.	ПК 17.1.1	Знает теоретические основы технологических расчетов	УО-1 – собеседование	Зачет Вопросы 25-32 Пр-1 – итоговый тест
		ПК 17.1.2	Умеет произвести технологический расчет необходимого		

			оборудования и их экономической себестоимости, использовать методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания		
		ПК 17.1.3	Владеет навыками организации и управления научно-исследовательским и научно-производственным и работами, навыками проведения экспериментов и испытаний, навыками анализа результатов эксперимента и испытаний		
5	Тема 5. Пищевые смеси как заменители еды.	ПК 4.1.1	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	УО-1 – собеседование, ПР-4 – реферат	Зачет Вопросы 35-40 Пр-1 – итоговый тест
		ПК 4.1.2	Умеет организовывать 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	Владеет способностью 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		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

- 1 Нутрициология : учебник / Л. З. Тель, Е. Д. Даленов, А. А. Абдулдаева [и др.]. Москва : Литтерра, 2017.-543 с.
- 2 Нутрициология : учебник / Л. З. Тель, Е. Д. Даленов, А. А. Абдулдаева [и др.]. Москва : Литтерра, 2016.-543 с
- 3 Питание для чемпионов / Гленн Кардвелл.-Ростов-на-Дону : Феникс, 2014.-252 с.
- 4 Персонафицированное питание / М. Ю. Сидоренко. Москва : ДеЛи плюс, 2016.- 192 с.
- 5 Современные тенденции исследований в нутрициологии и гигиене питания / В. М. Жминченко, М. М. Г. Гаппаров, 2015г. С. 4-14.
- 6 Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Гигиенические основы специализированного питания. учебное пособие для вузов/ Линич Е.П., Сафонова Э.Э.-М: Лань – 2017.-220 с.
- 7 Основы рационального питания : учебное пособие для вузов / [М. М. Лапкин, Г. П. Пешкова, И. В. Растегаева] ; Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017.-302 с.
- 8 Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. Санкт-Петербург : Лань, 2017г. -279 с.
- 9 Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, Е. А. Лежина ; под ред. М. П. Могильного Москва : ДеЛи плюс, 2016г.-411 с.
- 10 Физиология питания : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. Москва : Дашков и К°, 2014.-451 с.
- 11 Основы рационального питания : учебное пособие / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина ; Красноярский государственный торгово-промышленный университет. Красноярск. 2010г.-249 с.
- 12 Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика) : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Шленская ; под ред. М. П.

Могильного.-Москва : ДеЛи плюс, 2015.-179 с.

13 Раздельное питание/ Минск : АБЕРСЭВ, 1998. -255 с.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Personalized catering (Организация персонализированного питания)» 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 магистранты 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 и аналитической работы. В ходе практических занятий магистрант выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области прогнозирования деятельности предприятий общественного питания. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной аналитической, управленческой и исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения

аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы магистрантов – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению стратегического прогноза деятельности предприятия общественного питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами планирования. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. 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. Оборудование включает: экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron;

Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48).

Для подготовки к самостоятельной работе студентов оборудованы читальные залы Научной библиотеки ДВФУ и аудитория для самостоятельной работы в Школе биомедицины. Читальные залы имеют открытый доступ к библиотечному фонду (корпус А - уровень 10) Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, 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.

Аудитория для самостоятельной работы студентов ауд. М314 оборудована Моноблоком Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводной сетью ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).