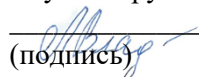




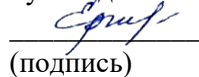
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

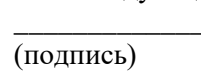
 Л.В. Левочкина
(подпись) (ФИО)

Руководитель ОП

 Т.А. Ершова
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего базовой кафедрой

 Т.А. Ершова
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«20» февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология специализированных продуктов индустрии питания

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Инновационный ресторанный инжиниринг
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 Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии протокол от «20» февраля 2023 г № 03/1.

И.о. заведующего базовой кафедрой Т.А. Ершова

Составители: к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Владивосток 2023

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

I. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель:

Приобретение студентами (магистрантами) необходимых теоретических и практических знаний о научно-практических подходах к специализированной пищевой продукции

Задачи:

- изучение терминов и определений в области питания, ассортимента, качества и безопасности специализированной пищевой продукции;
- изучение классификации специализированной пищевой продукции;
- изучение особенности питания беременных и кормящих женщин;
- изучение видов специализированных продуктов для питания беременных и кормящих женщин;
- изучение особенностей и основных принципов диетического лечебного питания и диетического профилактического питания;
- изучение классификации диетических продуктов;
- изучение особенностей и основных принципов питания детей и подростков;
- изучение общих рекомендации при подборе блюд для школьников.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы/144 академических часа.

Дисциплина «Технологии специализированных продуктов индустрии питания» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений, в профессиональный модуль «Инжиниринг-технологический модуль», читается в 3 семестре и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено 18 час лекций, 18 час практических занятий. Кроме того, учебным планом предусмотрена самостоятельная работа студентов в объеме 108 час.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: Способен к стратегическому управлению развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Наименование категории (группы) компетенций / Тип задач	Код и наименование компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
Технологический	ПК-3 Способен к стратегическому управлению развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Разрабатывает новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.
			Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.
			Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.
		ПК-3.2 Управляет испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает этапы и методы контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умеет осуществлять контроль качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		Владеет навыками организации и проведения контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Проектный	ПК-5 Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции	ПК-5.2 Грамотно делает привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Знает технологическое и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа

	предприятий питания.		Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа
		ПК-5.3 Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает технологическое и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологии специализированных продуктов индустрии питания» применяются следующие образовательные технологии и методы активного/интерактивного обучения: работа в малых группах, метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), кроссворд

II. Трудоёмкость дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы (144 академических часа).

III. Структура дисциплины

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося					Формы промежуточной аттестации	
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР		Конт-роль
1	Тема 1. Характеристика рационального питания: история развития и функциональная значимость	3	2		2		10		Зачет
2	Тема 2. Рациональное питание различных групп населения	3	2		2		14		
3	Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания	3	2		2		12		
4	Тема 4. Основные принципы лечебного питания	3	2		2		12		

5	Тема 5. Характеристика основных лечебных рационов	3	2		2		12	
6	Тема 6. Характеристика лечебных рационов	3	2		2		12	
7	Тема 7. Характеристика специализированных видов питания	3	2		2		12	
8	Тема 8. Питание детей различных возрастных групп	3	2		2		12	
9	Тема 9. Питание в период беременности и кормления.	3	2		2		12	
	Итого		18		18		108	

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1. Характеристика рационального питания: история развития и функциональная значимость

Общее представление о лечебно-профилактическом питании. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании. Особенности развития лечебного питания в эпоху возрождения. Основы развития диетотерапии во второй половине XVIII- начале XIX веков. История развития лечебно-профилактического питания в России. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость.

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения

Основные принципы рационального питания трудоспособного населения: количественный и качественный, и соответствие режиму питания. Обеспечение организма энергией и пищевыми веществами. Обеспечение организма незаменимыми компонентами пищи (сбалансированное, функциональное питание). Требования к режиму питания. Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии.

Особенности физиологии детей. Питание детей младшего возраста.

Питание дошкольников и младших школьников, значение пищевых продуктов и режима питания. Питание подростков, особенности их развития и влияние его на выбор питания. Питание лиц пожилого возраста.

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания

Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов: лечебно-профилактические рационы (завтраки) при работе в особо вредных условиях труда; выдача молока или адекватно заменяющих его молочных продуктов при вредных условиях труда; профилактическая витаминизация; выдача пектина и пектиносодержащих веществ. 8 действующих рационов лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности: рацион № 1 - при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ; рацион № 2 - при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.; рацион № 2а - при воздействии химических аллергенов; рацион № 3 - при воздействии свинца и его неорганическими соединений; рацион № 4 - при воздействии хлорированных углеводов, соединений мышьяка и др.; рацион № 4а - при воздействии фосфора и его неорганических соединений; рацион № 4б - при воздействии amino- и нитро соединениями бензола; рацион № 5 - при воздействии ртути и ее неорганических соединений.

Тема 4. Основные принципы лечебного питания

Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии. Основные принципы лечебного питания. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии. Номерная система диет, знакомство с новой номенклатурой диет (система стандартных диет). Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

РАЗДЕЛ 2. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

Тема 5. Характеристика основных лечебных рационов

Назначение и цель рациона ОВД. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока. Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых в диете. Особенности режима питания.

Назначение и цель применения методов щажения. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Тема 6. Характеристика лечебных рационов

Рационы ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВКД характер использования диет и характеристика заболеваний, при которых назначаются рационы, количественный и качественный состав продуктов. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания.

Тема 7. Характеристика специализированных видов питания

Научный подход, составление рационов и организация питания отдельных групп населения.

Питание спортсменов. Особенности составления рационов в зависимости от вида спорта и периода тренировок, соревнований.

Тема 8. Питание детей различных возрастных групп

Особенности физиологии детей разного возраста. Потребность в основных пищевых веществах и микронутриентах. Организация питания детей в детских дошкольных и школьных учреждениях.

Тема 9. Питание в период беременности и кормления

Потребности в основных пищевых веществах и микронутриентах. Особенности и требования к составлению рационов и выбору блюд. Режим питания

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

Занятие 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.
4. История развития лечебно-профилактического питания в России.
5. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость

Занятие 2. Рациональное питание различных групп населения

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Питание взрослого трудоспособного населения
2. Питание детей и подростков
3. Питание лиц пожилого возраста
4. Особенности питания больного человека

Занятие 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Действующие рационы лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности:
 - 2.1. рацион № 1
 - 2.2. рационы № 2 и № 2а
 - 2.3. рацион № 3

2.4. рационы № 4, № 4а, № 4б

2.5. рацион № 5

Занятие 4. Основные принципы лечебного питания

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Основные принципы лечебного питания.
3. Требования, предъявляемые к рационам лечебного питания, тактика диетотерапии.
4. Методы щажения, применяемые в лечебном питании.
5. Номенклатура диет и рационов

Занятие 5. Характеристика основного варианта стандартной диеты (ОВД) и варианта диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта:
 - 1.1. Характеристика и показания к назначению
 - 1.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.
 - 1.3. Режим питания.
2. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы:
 - 2.1. Характеристика и показания к назначению
 - 2.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.

Занятие 6. Характеристика диеты с пониженной калорийностью НКД и диеты с пониженным содержанием белка НБД

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Характеристика и показания к назначению. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания

2. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Характеристика и показания к назначению. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Тема 7. Характеристика диеты с повышенной калорийностью ВКД и диеты с повышенным количеством белка ВБД

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

Характеристика и показания к назначению. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания

Тема 8. Питание спортсменов

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

Питание спортсменов в период тренировок. Характеристика рационов, питьевого режима и режима питания.

Питание спортсменов в период подготовки к соревнованиям. Характеристика рационов, питьевого режима и режима питания.

Питание спортсменов в период соревнований. Характеристика рационов, питьевого режима и режима питания.

Тема 9. Питание детей, беременных женщин и пожилых людей

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

Потребность в пищевых веществах детей различных возрастных групп. Характеристика рационов, питьевого режима и режима питания.

Особенности питания женщин во время беременности и кормления. Потребность в нутриентах. Характеристика рационов, питьевого режима и режима питания.

Питание лиц пожилого возраста. Потребность в нутриентах. Характеристика рационов, способов приготовления пищи, питьевого режима и режима питания.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1	Раздел 1. Теоретические основы специализированно го питания	ПК- 3.1	<p>Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.</p> <p>Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.</p> <p>Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.</p>	УО-1 ПР-4	-
		ПК- 3.2	<p>Знает этапы и методы контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет осуществлять контроль качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет навыками организации и проведения контроля качества и безопасности сырья, материалов, новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-4	-

2	Раздел 2 Характеристика специализированных видов питания	ПК- 5.2	Знает технологическое и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа	УО-1 ПР-4	-
		ПК- 5.3	Знает технологическое и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа.	УО-1 ПР-4 ПР-1	Зачет

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); лабораторная работа (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

V. VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание и алиментарно-зависимые факторы здоровья. Монография : монография / О.В. Беспалова. — Москва : Русайнс, 2018. — 75 с. — ISBN 978-5-4365-2720-8.
<https://www.book.ru/book/930246>
2. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258698>
3. Физиология питания (для бакалавров). Учебник : учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва : КноРус, 2018. — 305 с. — ISBN 978-5-406-05926-5
<https://www.book.ru/book/926952>
4. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4616-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2092910>

5. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 134 с. - ISBN 978-5-7782-3992-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870476>
6. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. — 3-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 443 с. — (Методы в химии). — ISBN 978-5-00101-697-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093271>

Дополнительная литература

1. Кудряшов, А. А. Промышленные технологии и инновации [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кудряшов. — Электрон. текстовые данные. — Самара : Поволжский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2017. — 169 с., <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-75404&theme=FEFU>
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>
3. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>. — <https://e.lanbook.com/book/103149>
4. Вытовтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 230 с. — ISBN 978-5-6042462-6-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138091>

5. Бессонова, Л. П. Применение метода QFD в улучшении качества пищевых продуктов и услуг общественного питания : монография / Л. П. Бессонова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-98879-108-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1880906>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Публичный онлайн каталог Научной библиотеки ДВФУ <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU>
2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>
3. Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/>
4. Информационно-правовой портал Гарант.ру <http://www.garant.ru/>
5. Компания «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
7. Портал Федеральных образовательных стандартов высшего образования <https://fgosvo.ru/fgosvo/index/24/85>
8. Министерство труда и социальной защиты РФ <https://fgosvo.ru/fgosvo/index/24/85>
9. Министерство науки и высшего образования РФ <https://minobrnauki.gov.ru/>
10. Профессиональные стандарты <https://profstandart.rosmintrud.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Органические пищевые системы и концепции: мультимедийные; статистические;

Программное обеспечение: MS word, MS excel, MS Power Point.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнении аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям (собеседование), выполнение и защиту практических заданий, написание реферата.

Освоение дисциплины *«Технология специализированных продуктов индустрии питания»* предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине *«Технология специализированных продуктов индустрии питания»* является зачет.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

Х. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>690922, Приморский край, г.Владивосток, о.Русский, п.Аякс, 10, этаж 7, № помещения 600</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения. Оснащенная комплектом учебной мебели (столы и стулья), ученической доской, мультимедийным оборудованием. Мультимедийное оборудование:</p> <p>Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см</p> <p>Документ-камера Avervision CP355AF</p> <p>ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA</p> <p>Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800</p> <p>Сетевая видеочка Multipix MP-HD718</p>	<p>Microsoft Office - лицензия Standard Enrollment № 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18. ЭУ0205486_ЭА-261-18_02.08.2018_СофтЛайн Трейд_Microsoft</p> <p>MS Office (Word, Excel, PPT, Teams) Консультант Плюс / Гарант Scopus, Science Direct.</p>
<p>690922, Приморский край, г.Владивосток, о.Русский, п.Аякс, 10, этаж 10, № помещения 2113, № помещения 2115</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий, лабораторных занятий), оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения. Оснащенная комплектом учебной мебели (столы и стулья), ученической доской, лабораторным оборудованием:</p> <p>Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы AD-5, весы ВЛТЭ-500, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга,</p>	

	<p>шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>690922, Приморский край, г.Владивосток, о.Русский, п.Аякс, 10, этаж 10, № помещения 477</p>	<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). 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 плоскопечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	