

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»**

**Товароведно-технологический факультет**

**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по УВР

Т.Х. Кабалоев

«26 » 02 2020 г.



**Рабочая программа дисциплины**

**Технология продуктов лечебно-профилактического  
назначения на молочной основе**

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Направленность подготовки «Технология продукции и организация  
общественного питания»

Уровень высшего образования магистратура

**Владикавказ 2020**

## **Содержание рабочей программы дисциплины**

<b>№п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Стр.</b>
1	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
3	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
4	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	8
5	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	12
6	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	18
7	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	33
8	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	35
9	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	35
10	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	36
11	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	37

# **1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Цели и задачи дисциплины**

**Целью** дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» является разработка научно-обоснованных технологий лечебно-профилактических продуктов для детерминированных групп потребителей, позволяющих организовать их промышленное производство и возможность их употребления в лечебных, в лечебно-профилактических заведениях, а также в бытовых условиях.

**Задачами** освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» является изучение теоретических основ технологии диетического питания с научным обоснованием технологических приемов; изучение существующих диет при различных заболеваниях; применение практических навыков на производстве; обеспечение адекватного, биологически полноценного питания для всех возрастных и социальных групп граждан.

## **1.2 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины, а также перечень планируемых результатов обучения (знать, уметь, владеть)**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины: ОК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21.

ОК-1 – способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ПК-1 – готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 – способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

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-16 – способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических

задач;

ПК-17 – способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК-18 – владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

ПК-20 – способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

ПК-21 – способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

Перечень планируемых результатов обучения.

В результате освоения дисциплины студент должен:

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации (ОК-1);

- классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса (ПК-1);

- основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые (ПК-4);

- специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания (ПК-16);

- сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-17);

- фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки (ПК-18);

- фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потреб-

бительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-20);

- основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг (ПК-21).

**Уметь:**

- использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности (ОК-1)

- разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса (ПК-1);

- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания (ПК-4);

- эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований (ПК-16);

- находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога (ПК-17);

- находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания (ПК-18);

- применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (ПК-20);

- пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями (ПК-21).

**Владеть:**

- методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований (ОК-1);

- навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса (ПК-1);

- навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению (ПК-2);

- навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач (ПК-16);
- методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности (ПК-17);
- методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами (ПК-18);
- экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информацию, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля (ПК-20);
- навыками построения моделирующих алгоритмов, оценки точности и достоверности результатов моделирования, методикой постановки задач, оптимизации и моделирования, методами имитационного моделирования процессов кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой продукции с улучшенными свойствами (ПК-21).

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» входит в вариативную часть дисциплин по выбору структуры программы магистратуры направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (Б1.В.ДВ.01.01).

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Научные основы технологии функциональных продуктов питания», «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания», «Современные методы исследования сырья и продукции питания», «Технология продуктов питания специализированного назначения».

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ раздела данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин	
		1	2
1	«Научные основы технологии функциональных продуктов питания»	*	*
2	«Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания»	*	*
3	«Современные методы исследования сырья и продукции питания»	*	*
4	«Технология продуктов питания специализированного назначения»	*	*

**3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

**Объем дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Распределение часов по формам обучения	
	очная	заочная
	семестр	курс
	1	2
<b>1. Контактная работа</b>	50,35	16,35
<b>Аудиторная работа:</b>	48	14
в том числе:		
лекции	12	4
лабораторные работы	36	10
практические занятия		
семинарские занятия		
Курсовая работа (проект), (консультация защита)		
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации пе- ред экзаменом (КрЭС)	2,35	2,35
<b>2. Самостоятельная работа, всего</b>	<b>69</b>	<b>121</b>
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)	24,65	6,65
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая	часов	144
трудоемкость	Зачетных единиц	4

**4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий**

**4.1 Содержание лекционного курса дисциплины по разделам**

№ п/п	Тема и план лекции	Количество часов		Литера- тура из списка	Формируемые компетенции
		Очная форма обуче- ния	Заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	6
<i>Раздел 1. Свойства молока и молочных продуктов. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе (кисломолочные продукты, сыры, масло)</i>					
1	<b>Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов</b>	2	1,2,3,4,5,6, 7,8,9,10, 11,12	OK-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	
	1.1 Диетические и лечебные свойства молока				
	1.2 Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов				
	1.3 Диетические и лечебные свойства сыров, масла, мороженого				
	1.4 Белково-углеводное сырье в молочной промышленности. Требования к сырью, в производстве продуктов ЛПН				
2	<b>Кисломолочные продукты лечебно-профилактического назначения*</b>	2	1,2,3,4,5,6, 7,8,9,10, 11,12	OK-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	
	2.1 Пресные и сквашенные молочные продукты				
	2.2 Творог и творожные изделия				
	2.3 Кисломолочные продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями				
	2.4 Кисломолочные продукты, обогащенные лактулозой				
3	<b>Сыр, сырные продукты, сливочное масло лечебно-профилактического назначения</b>	2	1,2,3,4,5,6, 7,8,9,10, 11,12	OK-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	
	3.1 Сыры, сырные пасты				
	3.2 Плавленые сыры				
	3.3 Сливочное масло				

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
	<b>Раздел 2. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе (сухие продукты, продукты для беременных и кормящих женщин, геродиетические продукты)</b>				
<b>4</b>	<b>Сухие продукты лечебно-профилактического назначения*</b>	2	1	1,2,3,6,7,8, 11,12	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
	4.1 Продукты для энтерального питания. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе				
	4.2 Гипоаллергенные продукты				
	4.3 Продукты для недоношенных и легковесных детей. Каши сухие для детского питания				
<b>5</b>	<b>Продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения</b>	2	1	1,2,3,10, 11,12	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18
	5.1 Питьевые продукты				
	5.2. Кисломолочные продукты				
	5.3 Сухие молочные продукты				
<b>6</b>	<b>Геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения*</b>	2	1	1,2,3,10, 11,12	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
	6.1 Сухие продукты				
	6.2 Сгущенные продукты				
	6.3 Кисломолочные продукты				
	<b>Всего</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		

\*слайд-презентация

## 4.2 Практические (семинарские) занятия

(Практические (семинарские) занятия не предусмотрены учебным планом)

### 4.3 Лабораторные работы

Наименование раздела, темы лабораторного занятия	Количество часов по формам обучения		Формируемые компетенции
	очная	заочная	
1	2	3	4
1 и 2 <b>Изучение технологии восстановленного молока и оценка качества*</b>	4	2	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей	4	1	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
3 и 4 <b>Изучение технологии кисломолочных напитков и оценка качества</b>			
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей	4	1	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
5 и 6 <b>Изучение технологии творога и оценка качества</b>			
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей	4	2	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
7 и 8 <b>Изучение технологии сметаны и оценка качества</b>			
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей	4	2	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
9 и 10 <b>Изучение технологии рассольных сыров и оценка качества</b>			
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей	4		ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21
11 и 12 <b>Изучение технологии сливочного масла и оценка качества</b>			
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей			ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>13 и 14 Изучение технологии сгущенных молочных продуктов и оценка качества</b>	<b>4</b>		<b>ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21</b>
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей			
<b>15 и 16 Изучение технологии сухих молочных продуктов и оценка качества</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21</b>
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей			
<b>17 и 18 Изучение технологии мороженого и оценка качества</b>	<b>4</b>		<b>ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21</b>
1) Изучение технологии продукта			
2) Определение органолептических показателей			
3) Определение физико-химических показателей			
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	

*\*(лабораторные исследования пищевых продуктов на современном оборудовании НИЛ с дальнейшей интерпретацией полученных данных, использование ситуационных задач, использование компьютерных программ)*

### **Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях**

<b>Формы Методы</b>	<b>Лекции (час)</b>	<b>Лабораторные занятия (час)</b>	<b>Всего</b>
Интерактивная лекция (слайд-презентация)	4		<b>4</b>
Лабораторные занятия		2	<b>2</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **Самостоятельная работа студентов**

#### **5.1 Виды и объем самостоятельной работы**

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах		Форма контроля	Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения		
1	Проработка конспекта лекций и учебной литературы	16	16	устный опрос, сообщение	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21
2	Подготовка к лабораторным занятиям. Проработка учебно-методических пособий и методических рекомендаций	16	16	проверка рабочих тетрадей, защита лабораторной работы	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21
3	Подготовка к тестированию	4	4	тестирование	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21
4	Самостоятельное изучение литературы и электронных источников информации по темам	29	81	устный опрос, сообщение, реферат	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21
5	Подготовка рефератов по индивидуальным заданиям	4	4	реферат, защита реферата	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21
	Всего	69	121		

## 5.2 Задания для самостоятельной работы

<b>Наименования разделов, тем</b>	<b>Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Контроль выполнения работ</b>
1. Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов	Требования к сырью в производстве продуктов лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Тест, опрос, реферат
2. Кисломолочные продукты лечебно-профилактического назначения	Новинки технологии кисломолочных продуктов лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Опрос, реферат
3. Сыр, сырные продукты, сливочное масло лечебно-профилактического назначения	Рассольные сыры	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Опрос, реферат
4. Сухие продукты лечебно-профилактического назначения	Сухие биологически активные добавки на молочной основе	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Тест, опрос, реферат
5. Продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения	Новинки технологии продуктов лечебно-профилактического назначения для беременных и кормящих женщин	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Тест, опрос, реферат
6. Геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения	Пищевые и биологически активные добавки для геродиетического питания	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Тест, опрос, реферат

## 5.3 Тематика рефератов, докладов, контрольных и курсовых работ

### 5.3.1 Тематика рефератов

1. Основные альтернативные теории и современные представления о питании.
2. Социально-экономические аспекты питания и здоровья человека.
3. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов.
4. Роль веществ органического происхождения в питании.
5. Белки, их роль в организме человека.
6. Жиры, их значение в питании.
7. Углеводы, их роль в питании современного человека.
8. Вещества неорганического происхождения в пище.
9. Макроэлементарный и микроэлементарный состав пищи.

10. Витамины, их роль в питании.
11. Минорные компоненты пищевых продуктов.
12. Основы физиологии питания.
13. Состав и роль основных представителей нормофлоры желудочно-кишечного тракта ребенка и взрослого человека.
14. Роль питания в жизни и здоровье человека.
15. Характеристика алиментарных заболеваний.
16. Показатели, характеризующие ценность продуктов питания.
17. Суточный рацион питания человека.
18. Классификация физиологических норм потребления основных пищевых нутриентов, в зависимости от возрастных групп.
19. Особенности питания основных групп населения.
20. Роль питания в профилактике и лечении болезней.
21. Основные принципы и назначение диетического питания.
22. Назначение и задачи лечебного питания.
23. Общая характеристика основных лечебных диет.
24. Номерная система диет.
25. Диетические и лечебные свойства молочных продуктов.
26. Концепция оздоровления человека кисломолочными продуктами.
27. Виды творога и сыра, применяемые в диетическом и лечебном питании.
28. Способы использования белково-углеводного сырья в диетическом и лечебном питании.
29. Лактулоза – пребиотик, используемый в питании человека.
30. Ассортимент, характеристика и особенности производства продуктов для энтерального питания.
31. Технологические схемы и параметры процессов производства сухих продуктов для лечебного питания.
32. Особенности производства сухих пробиотических и синбиотических продуктов.
33. Виды и характеристика гипоаллергенных продуктов питания.
34. Назначение, характеристика и особенности производства низко- и безлактозных продуктов.
35. Ассортимент и назначение сухих биологически активных добавок на молочной основе.
36. Классификация и особенности технологического процесса производства молочных продуктов, обогащенных пробиотиками и пребиотиками.
37. Особенности производства натуральных сыров лечебно-профилактического назначения.
38. Особенности производства плавленых сыров лечебно-профилактического назначения.
39. Особенности производства сливочного масла лечебно-профилактического назначения.
40. Особенности производства продуктов лечебно-профилактического на-

- значения на молочной основе для беременных и кормящих женщин.
- 41. Геродиетические продукты, назначение и технология производства.
  - 42. Классификация пищевых и биологически активных добавок.
  - 43. Кодификация и функциональная характеристика пищевых добавок, улучшающих органолептические показатели; повышающих сохранности и сроки хранения.
  - 44. Характеристика БАД-нутрицевтиков, БАД-пробиотиков БАД-парафармацевтиков.
  - 45. Нанопища.
  - 46. Основные пути поступления, распределения и выведения наночастиц в организме человека.

Темы рефератов выбираются студентами самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование студента по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.

Реферат – одна из форм самостоятельной работы студента. Реферат по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» это письменная, самостоятельная работа студента на определенную тему, включающая обзор соответствующих теме научных, научно-популярных, литературных и иных библиографических источников. При написании реферата студент должен показать умение работы с литературой, анализировать источники, делать обоснованные выводы, раскрывать выбранную тему.

*Цель реферата* – обучение студентов применению теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебной дисциплины, при решении конкретных практических задач экспертной деятельности; самостоятельному формулированию выводов и рекомендаций по их реализации, а также выработке навыков подбора и анализа необходимой специальной и научной информации. Кроме того, реферат позволяет оценить уровень подготовки студента по данной учебной дисциплине, а также определить, насколько глубоки знания рассматриваемой темы.

*Структура реферата:* титульный лист, оглавление, введение, основная часть, состоящая из 2–3 параграфов, заключение и список использованных источников.

*Во введении* (2-3 страницы) обосновывается важность и актуальность рассматриваемых вопросов в рамках выбранной темы реферата, их практическая значимость и новизна, степень освещения в литературе, излагаются конкретные цели и задачи.

*В основной части реферата* (10-15 страниц) раскрываются главные аспекты темы; проводится анализ идается оценка реального состояния рассматриваемых вопросов (проблемы); предлагаются возможные пути решения проблемы. Материал излагается соответственно теме работы, качественно улучшает реферат представление информации с использованием рисунков, схем, графиков, таблиц, диаграмм и т.д.

*В заключении* (1-2 страницы) излагаются краткие выводы, обобщения, мнение студента по существу рассматриваемых вопросов (проблемы), что от-

ражает логичность изложения информации и подтверждает владение студентом представленной в работе информацией.

*Оглавление* реферата обязательно должно иметь нумерацию страниц. Нумерация страниц – сквозная (титульный лист не нумеруется, но считается).

В тексте реферата студенту необходимо делать ссылки на используемую литературу (источники информации), а в конце реферата привести ее список (не менее пяти источников). При использовании информации, полученной через сеть Internet оформление источника как для статьи с указанием автора, названия статьи, обязательно указание адреса, откуда была взята информация.

Рекомендуемый объем реферата не должен превышать 20-25 страниц машинописного текста с иллюстрациями и таблицами, приложения в рекомендуемый объем реферата не входят.

#### **Критерии оценки реферата:**

соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи;

оформление реферата.

Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, правильно и полно использованы источники информации, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### **5.3.2 Тематика докладов**

(Доклады не предусмотрены учебным планом)

### **5.3.3 Тематика контрольных работ**

(Контрольные работы не предусмотрены учебным планом)

### **5.4 Тематика курсовых работ**

(Курсовые работы не предусмотрены учебным планом)

## **5.5 Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине**

1. Власова, Ж.А. Методические рекомендации к выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза молочных продуктов и пищевых жиров» для студентов очной и заочной формы обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014. – 52 с. – Текст: непосредственный.
2. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Учебно-методическое пособие. Ч.1. Для студентов очной и заочной формы обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014. – 144 с. – Текст: непосредственный.
3. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Учебно-методическое пособие. Ч.2. Для студентов очной и заочной формы обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014. – 128 с. – Текст: непосредственный.
4. Караева, З.А., Бритаев, Б.Б., Власова, Ж.А., Рамонова, З.Г. Учебно-методическое пособие по лабораторным работам по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», для студентов очной и заочной формы обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания». – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014. – 176 с. – Текст: непосредственный.
5. Власова, Ж.А., Рамонова, З.Г., Коцур, Л.Н. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров. Учебно-методическое пособие. Ч.4. Для студентов очной и заочной формы обучения. Квалификация (степень) выпускника: бакалавр. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2014. – 80 с. – Текст: непосредственный.
6. Власова, Ж.А. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров. Учебно-методическое пособие. Ч. 3. Для студентов очной и заочной формы обучения. Уровень высшего образования: бакалавриат. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2017. – 208 с. – Текст: непосредственный.
7. Власова, Ж.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания. Учебно-методическое пособие. Для студентов очной и заочной формы обучения. Уровень высшего образования: бакалавриат. Направление подготовки: Товароведение. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2017. – 152 с. – Текст: непосредственный.

## **6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Фонд оценочных средств включает в себя:

### **6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

#### **Паспорт фонда оценочных средств**

Разделы (темы) дисциплины	Контролируемые компетенции (или ее части)	Оценочные средства
<b>Раздел 1. Свойства молока и молочных продуктов. Технология продуктов ЛПН на молочной основе (кисломолочные продукты, сыры, масло)</b>	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Вопросы раздела
1. Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	Тестовое задание, реферат
2. Кисломолочные продукты лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	Реферат
3. Сыр, сырные продукты, сливочное масло лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	Реферат
<b>Раздел 2. Технология продуктов ЛПН на молочной основе (сухие продукты, продукты для беременных и кормящих женщин, геродиетические продукты)</b>	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-20, ПК-21	Вопросы раздела
4. Сухие продукты лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	Тестовое задание, реферат
5. Продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	Тестовое задание, реферат
6. Геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	Тестовое задание, реферат

## 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс ком- петенции	Этапы сформированности компетенции		
		Пороговый <b>3</b>	Достаточный <b>4</b>	Повышенный <b>5</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	ОК-1	Знать: методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	Знать: методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации  Уметь: использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	Знать: методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации  Уметь: использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности  Владеть: методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований
2	ПК-1	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса  Уметь: разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса  Уметь: разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса  Владеть: навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологий менеджмента в организации производственного процесса

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
3	ПК-2	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов Уметь: идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов Уметь: идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов Владеть: навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению
4	ПК-4	Знать: основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	Знать: основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые Уметь: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	Знать: основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые Уметь: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания Владеть: навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
5	ПК-16	Знать: специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	Знать: специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований	Знать: специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований Владеть: современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач
6	ПК-17	Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания	Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим онлайн диалога	Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим онлайн диалога Владеть: методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
7	ПК-18	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p> <p>Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p> <p>Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p> <p>Владеть: методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами</p>

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
8	ПК-20	Знать: фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов Уметь: применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Знать: фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов Уметь: применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Владеть: экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информацию, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля
9	ПК-21	Знать: основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойства и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг	Знать: основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойства и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг Уметь: пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями	Знать: основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойства и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг Уметь: пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями Владеть: навыками построения моделирующих алгоритмов, оценки точности и достоверности результатов моделирования, методикой постановки задач, оптимизации и моделирования, методами имитационного моделирования процессов кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой продукции с улучшенными свойствами

## **Описание шкалы оценивания:**

**На экзамене**

№ п/п	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

## **6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **6.3.1 Вопросы текущего контроля**

#### **РАЗДЕЛ № 1**

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки)
2. Диетические и лечебные свойства молока (жир)
3. Диетические и лечебные свойства молока (углеводы)
4. Диетические и лечебные свойства молока (минеральные вещества и витамины)
5. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов
6. Диетические и лечебные свойства кумыса
7. Диетические и лечебные свойства кефира
8. Диетические и лечебные свойства простокваш
9. Диетические и лечебные свойства творога
10. Диетические и лечебные свойства ацидофильной пасты
11. Диетические и лечебные свойства сыров
12. Диетические и лечебные свойства сливочного масла
13. Диетические и лечебные свойства мороженого
14. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (обезжиренное молоко)
15. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (сыворотка)
16. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (пахта)
17. Пресные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (Школьное молоко)
18. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (кефир и йогурт для детского питания)
19. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (напитки «Алена», «Здоровье», ацидофильно-дрожжевой)
20. Детский творог лечебно-профилактического назначения
21. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и квark)
22. Кисломолочные продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями лечебно-профилактического назначения для детей

23. Кисломолочные продукты, обогащенные лактулозой лечебно-профилактического назначения для детей
24. Сыры лечебно-профилактического назначения
25. Сырные пасты лечебно-профилактического назначения
26. Пластифицированные сырные пасты лечебно-профилактического назначения
27. Сыр диетический из пахты лечебно-профилактического назначения
28. Плавленые сыры лечебно-профилактического назначения
29. Сливочное масло лечебно-профилактического назначения
30. Масляные и сливочные пасты лечебно-профилактического назначения

## РАЗДЕЛ № 2

1. Сухие продукты для энтерального питания (Энпиты)
2. Сухие продукты для энтерального питания («Оволакт», «ЭнергопластЭН» и др.)
3. Сухие продукты для энтерального питания (сухой молочный низкожирный продукт)
4. Сухие продукты для энтерального питания («Нормопротein»)
5. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Росток»)
6. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Тонус»)
7. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («НАН кисломолочный» и «НАН с бифидобактериями»)
8. Гипоаллергенные сухие продукты лечебно-профилактического назначения
9. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Малютка»)
10. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Нутрилак»)
11. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»)
12. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («НАН безлактозный»)
13. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе гидролизатов белка («Тема ГА 1» и Тема ГА 2»)
14. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из козьего молока)
15. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из кобыльего молока)
16. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе растительного белка
17. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения («Напиток безбелковый»)
18. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (безглютеновые каши)

19. Сухие продукты для недоношенных и легковесных детей на молочной основе лечебно-профилактического назначения
20. Антирефлюксные продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
21. Каши сухие для детского питания на молочной основе лечебно-профилактического назначения
22. Продукты сухие с плодово-ягодными добавками на молочной основе лечебно-профилактического назначения
23. Продукты сухие с радиопроекторными свойствами на молочной основе лечебно-профилактического назначения
24. Сухие биологически активные добавки на молочной основе
25. Питьевые продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
26. Кисломолочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
27. Сухие молочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
28. Сухие геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
29. Сгущенные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
30. Кисломолочные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения

### **6.3.2 Вопросы промежуточного контроля**

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки)
2. Диетические и лечебные свойства молока (жир)
3. Диетические и лечебные свойства молока (углеводы)
4. Диетические и лечебные свойства молока (минеральные вещества и витамины)
5. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов
6. Диетические и лечебные свойства кумыса
7. Диетические и лечебные свойства кефира
8. Диетические и лечебные свойства простокваш
9. Диетические и лечебные свойства творога
10. Диетические и лечебные свойства ацидофильной пасты
11. Диетические и лечебные свойства сыров
12. Диетические и лечебные свойства сливочного масла
13. Диетические и лечебные свойства мороженого
14. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (обезжиренное молоко)
15. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (сыворотка)
16. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (пахта)
17. Пресные молочные продукты лечебно-профилактического назначения

(Школьное молоко)

18. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (кефир и йогурт для детского питания)
19. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (напитки «Алена», «Здоровье», ацидофильно-дрожжевой)
20. Детский творог лечебно-профилактического назначения
21. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и квark)
22. Кисломолочные продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями лечебно-профилактического назначения для детей
23. Кисломолочные продукты, обогащенные лактулозой лечебно-профилактического назначения для детей
24. Сыры лечебно-профилактического назначения
25. Сырные пасты лечебно-профилактического назначения
26. Пластифицированные сырные пасты лечебно-профилактического назначения
27. Сыр диетический из пахты лечебно-профилактического назначения
28. Плавленые сыры лечебно-профилактического назначения
29. Сливочное масло лечебно-профилактического назначения
30. Масляные и сливочные пасты лечебно-профилактического назначения
31. Сухие продукты для энтерального питания (Энпиты)
32. Сухие продукты для энтерального питания («Оволакт», «ЭнергопластЭН» и др.)
33. Сухие продукты для энтерального питания (сухой молочный низкожирный продукт)
34. Сухие продукты для энтерального питания («Нормопротеин»)
35. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Росток»)
36. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Тонус»)
37. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («НАН кисломолочный» и «НАН с бифидобактериями»)
38. Гипоаллергенные сухие продукты лечебно-профилактического назначения
39. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Малютка»)
40. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Нутрилак»)
41. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»)
42. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («НАН безлактозный»)
43. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе гидролизатов белка («Тема ГА 1» и Тема ГА 2»)

44. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из козьего молока)
45. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из кобыльего молока)
46. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе растительного белка
47. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения («Напиток безбелковый»)
48. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (безглютеновые каши)
49. Сухие продукты для недоношенных и легковесных детей на молочной основе лечебно-профилактического назначения
50. Антирефлюксные продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
51. Каши сухие для детского питания на молочной основе лечебно-профилактического назначения
52. Продукты сухие с плодово-ягодными добавками на молочной основе лечебно-профилактического назначения
53. Продукты сухие с радиопроекторными свойствами на молочной основе лечебно-профилактического назначения
54. Сухие биологически активные добавки на молочной основе
55. Питьевые продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
56. Кисломолочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
57. Сухие молочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
58. Сухие геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
59. Сгущенные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
60. Кисломолочные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения

### **6.3.3 Билеты (*Типовые билеты*)**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего  
образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

**Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического  
назначения на молочной основе»**

для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета  
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки).
2. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и квark).
3. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»).

Составитель                                      Власова Ж.А.  
Зав. кафедрой                                    Гасиева В.А.  
    2020 г.

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего  
образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

**Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического  
назначения на молочной основе»**

для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета  
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

### **БИЛЕТ № 1 (раздел № 1)**

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки).
2. Диетические и лечебные свойства сыров.
3. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и квark).

Составитель                                      Власова Ж.А.  
Зав. кафедрой                                    Гасиева В.А.  
    2020 г.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;
- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

#### **6.3.4 Примерные тесты**

*Раздел 1. Свойства молока и молочных продуктов. Технология продуктов ЛПН на молочной основе (кисломолочные продукты, сыры, масло)*  
**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 1**

**Тема: Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов**

1. Молоко, является слабым возбудителем желудочной секреции и моторики, поэтому его рекомендуется применять
  - A. при гастритах с повышенной кислотностью и язвенной болезни желудка
  - B. при гастритах с пониженной кислотностью и язвенной болезни желудка
  - C. при дисбактериозе
  - D. при язвенной болезни двенадцатиперстной кишки и отите
2. Непереносимость молока связана
  - A. с дефицитом казеина
  - B. с дефицитом лактазы
  - C. с нарушением генетического аппарата
  - D. с нарушением работы селезенки
3. Казеин молока
  - A. повышает кровяное давление
  - B. усиливает моторику желудка
  - C. увеличивает содержание холестерина в крови
  - D. усиливает голод
4. Диетические свойства кисломолочных продуктов заключаются, в том, что они
  - A. тормозят обмен веществ,
  - B. снижают аппетит

- С. понижают выделение соляной кислоты в желудке  
Д. способны приживаться в кишечнике человека
5. Это кисломолочный продукт применяют для лечения некоторых форм туберкулеза, легочных заболеваний, малокровия
- А. йогурт  
Б. айран  
С. тонус  
Д. кумыс
6. Данный кисломолочный продукт входит в диеты для лечения ожирения, заболеваний печени, кишечника, сахарного диабета
- А. кефир  
Б. йогурт  
С. снежок  
Д. простокваша
7. Какой кисломолочный продукт обладает липотропными свойствами?
- А. ацидофилин  
Б. курунга  
С. творог  
Д. сметана
8. Какой кисломолочный продукт рекомендуется при заболеваниях печени, почек, сердечнососудистой системы?
- А. творог  
В. сметана  
С. кумыс  
Д. аэрин
9. Нежирные неострые, малосоленые сыры применяют
- А. при хронических заболеваниях кишечника и кожных инфекциях  
Б. при заболеваниях почек и опоясывающем лишае  
С. при гриппе, остеохондрозе, спиде  
Д. при туберкулезе, переломе костей, при хронических заболеваниях печени
10. Сливочное масло рекомендуют больным
- А. при переломах костей  
Б. с заболеваниями печени, желчного пузыря  
С. с заболеваниями легких  
Д. при венозной недостаточности

**Критерии оценки результатов тестовых заданий  
(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов, из которых один правильный):**

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

## **6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Экзамен – форма промежуточной аттестации студентов по результатам освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков и компетенций, целью, которой является контроль результатов освоения студентами учебного материала по программе конкретной дисциплины, проверка и оценка знаний, полученных за семестр (курс), их прочности, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических задач.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка по четырем балльной системе.

### **Оценивание обучающегося на экзамене**

Оценка экзамена. Баллы рейтинговой оценки	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил 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, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, 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
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся 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
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

## **7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **а) основная литература**

1. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие для вузов / Н. А. Тихомирова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с. – ISBN 978-5-904406-05-9. – Текст: непосредственный.
2. Горбатова, К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов: учебник для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки бакалавров / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 336 с. – ISBN 978-5-98879-144-7. – Текст: непосредственный.
3. Шалапугина, Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие для вузов / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. – М.: Дашков и К°, 2014. – 304 с. – ISBN 978-5-394-02040-7. – Текст: непосредственный.

### **б) дополнительная литература**

4. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Дашков и К°, 2014. – 328 с. – ISBN 978-5-394-01592-2. – Текст: непосредственный.
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов вузов / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К, 2018. – 328 с. – ISBN 978-5-394-02988-2. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/430491>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
6. Рязанова, О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие. Уровень образования: ВО – Бакалавриат. / Рязанова О.А., Николаева М.А. – Москва: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. – 224 с. – ISBN 978-5-16-103716-4. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045673>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов / В.В. Шевченко [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 752 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-003476-8. – Текст: непосредственный.
8. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл.



- В.В.Шевченко – 2 изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2012. – 752 с. (Высшее обр.). – ISBN 978-5-16-003476-8. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/303951>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
9. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие для вузов / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 304 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-006081-1. – Текст: непосредственный.
10. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/17122. – ISBN 978-5-16-101751-7. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078991>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
11. Трыкова, Т. А. Товароведение упаковочных материалов и тары: учебное пособие для вузов / Т. А. Трыкова. – 2-е изд. – М.: Дашков и К°, 2012. – 212 с. – ISBN 978-5-394-01761-2. – Текст: непосредственный.
12. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 269 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-101560-5. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1073638>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

#### **в) периодические издания**

1. Известия Горского государственного университета: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Горский ГАУ». – Владикавказ. 2010-2020. – ежекварт. – ISSN 2070-1047. – Текст непосредственный.
2. Известия ВУЗов. Пищевая технология: научно-теоретический журнал / учредитель и издатель ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – Краснодар. – 2015-2020. – 6 раз в год. – ISSN 0579-3009. – Текст непосредственный.
3. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья: теоретический и научно-практический журнал / учредитель и издатель «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва. – 2015-2020. – ежекварт. – ISSN 2072-9669; e ISSN 2658-767x (onlain). – Текст непосредственный.
4. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации /учредители Росстандарт; Всероссийская организация качества; ООО «РИА «Стандарты и качество»; издатель ООО «РИА «Стандарты и качество». – Москва. – 2015-2017. – ежемес. – ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.
5. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал /учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2020. – ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.



34

6. Кондитерское производство: научно-производственный журнал /учредитель и издатель Издательство «Пищевая промышленность». – Москва. – 2015-2017. – 6 раз в год. – ISSN 2073-3577. – Текст непосредственный.
7. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2020. – ежемес. – ISSN 1019-8946. – Текст непосредственный.
8. Сыроделие и маслоделие: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2020. – 6 раз в год. – ISSN 2073-4018. – Текст непосредственный.
9. Мясная индустрия: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель «Мясная индустрия». – Москва. – 2015-2020. – ежемес. – ISSN 2618-8252. – Текст непосредственный.
10. Вопросы питания: научно-практический журнал/учредитель и издатель ООО издательская группа «ГЭОТАР-Медиа». – Москва. – 2015-2016. – 6 раз в год. – ISSN 0042-8833. – Текст непосредственный.
11. Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал /учредитель и издатель «Биотехнология». – Москва. – 2015-2020. – 6 раз в год. – ISSN 0234-2758; ISSN 2500-2341 (onlain). – Текст непосредственный.

## **8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

<b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>	<b>Срок действия документа</b>
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» <a href="http://support.open4u.ru">http://support.open4u.ru</a> Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
Национальная электронная библиотека (НЭБ) <a href="http://нэб.рф/viewers">http://нэб.рф/viewers</a> Договор №101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016 г. (автоматически лонгируется)
ЭБС издательства «Лань» <a href="http://www.e.lanbook.ru">www.e.lanbook.ru</a> Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020 г. – 09.01.2021 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> Договор № 4232 от 21.01.2020	01.01.2020 г. – 15.09.2020 г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18498169 от 09.09.2019	19.09.2019 г. – 19.09.2020 г.

## **9 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.



В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

### **Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Лицензионное Программное Обеспечение	кол-во лиц.	лицензия/договор
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" – информационно-правовое обеспечение	безл	лиц.

## **11 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

### **Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien. Каб. № 8.6.07.

Учебный корпус № 8. (товароведно-технологический факультет).

Учебная лаборатория для проведения лабораторных занятий.

Специализированная мебель на 14, рабочих мест, лабораторное оборудование, ванна ВСМ 1/430; металлическая полка ПЭТ-950 (для тарелок); стеллаж кухонный 950/400; стеллаж СТК 950/400 кух.; стол СР 2/1500/800; стол СР 3/1500/700; стол СР 3/1500/800; шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3-02; электрическая печь ЭП 6-П. Каб. № 8.3.05.

Учебный корпус № 8. (товароведно-технологический факультет).

### **Для самостоятельной работы**

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

Учебный корпус № 6. Библиотека.

Учебно-методический кабинет для самостоятельной работы, НИРС и курсового проектирования, количество посадочных мест – 24. № 8.4.01.

Учебный корпус № 8. (товароведно-технологический факультет).

Читальные залы; электронно-информационный отдел библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфорtnого кондиционирования с (подогревом) форм-фактор - сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан АЗ-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ.

Учебный корпус № 6. Библиотека.

Автор Ж.А. Власова Ж.А. Власова, к.б.н., доцент кафедры технологии продукции и организаций общественного питания

Программа одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания протокол № 7 от 21.02. 2020 г.

Зав. кафедрой Гасиева / В.А. Гасиева/

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом товароведно-технологического факультета протокол № 8 от 25.02. 2020 г.

Председатель УМС Ж.А. Власова / Ж.А. Власова/

И.о. декана товароведно-технологического  
факультета З.Г. Рамонова / З.Г. Рамонова/

25.02. 2020 г.

Директор библиотеки

Погосова

К.Л. Погосова

**Дополнения и изменения в рабочей программе  
на 2020/2021 уч. год**

Внесённые изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) Пункт 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

**Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию  
образовательных программ**

ЭБС ООО «КноРус медиа» <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a> Договор № 18501601 от 11.09.2020	19.09.2020 г. – 19.09.2021 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a> Договор № 4678 эбс от 14.09.2020	16.09.2020 г. – 15.09.2021 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организация общественного питания протокол № 2

22.09. 2020 г.

Заведующий кафедрой Гасиева В.А. Гасиева