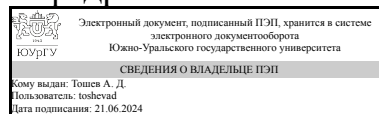


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М1.03.01 Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

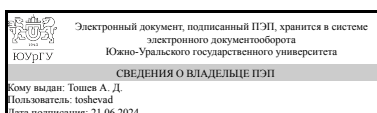
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

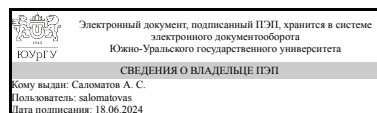
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. С. Саломатов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины "Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков" - овладение знаниями основ рационального питания детей и подростков, особенностей технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков, принципов питания с различными заболеваниями
Задачи: - обучение теоретическим и практическим основам в области производства продуктов питания для детей и подростков - знание технологических процессов производства продуктов питания для детей и подростков - выработать навыки совершенствования действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству готовой продукции

Краткое содержание дисциплины

Предметом курса "Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков" являются: технологические процессы производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков. Особенности приготовления продуктов питания для детей и подростков, страдающих рядом заболеваний.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает: принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков Умеет: определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции; Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции для детей и подростков
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Знает: основы рационального питания; технологические процессы производства продуктов питания для детей и подростков; Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков Имеет практический опыт: управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Научные принципы создания продуктов спортивного питания, Управление проектами, Технология специализированных продуктов питания: проектное обучение, Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания: проектное обучение, Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 33,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	110,5	110,5
Подготовка к экзамену	26,5	26,5
Подготовка к лабораторным работам	10	10
Выполнение курсовой работы	74	74
Консультации и промежуточная аттестация	17,5	17,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основы рационального питания детей и подростков	0	0	0	0
2	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	0	0	0	0
3	Организация диетического питания детей и подростков	16	0	0	16

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основы рационального питания детей и подростков. Зависимость интеллекта от от питания. Содержание пищевых веществ в рационе. Продуктовый набор. Принципы формирования рациона	0
2	2	Технологические процессы приготовления готовых блюд из овощей, макаронных изделий, круп и бобовых, приготовление супов и соусов	0
3	2	Технологические процессы приготовления блюд из рыбы, , мяса, птицы, кролика, яиц и творога; технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков.	0
4	2	Технология приготовления блюд и изделий из муки	0
5	3	Организация диетического питания детей и подростков. Технология приготовления блюд для детей и подростков с избыточной массой тела, с аллергическими заболеваниями, с сахарным диабетом, с заболеваниями пищеварительной системы.	0

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Супы	0
2	2	Блюда из овощей	0
3	2	Блюда из круп , бобовых и макаронных изделий	0
4	2	Блюда из мяса, птицы, кролика	0
5	2	Блюда из рыбы	0
6	2	Блюда из яиц и творога	0
7	2	Сладкие блюда и напитки	0
8	3	Блюда для лечебно-профилактического питания	4
9	3	Блюда для лечебно-профилактического питания	4
10	3	Блюда для лечебно-профилактического питания	4
11	3	Блюда для лечебно-профилактического питания	4

5.4. Самостоятельная работа студента

							ПА
1	1	Текущий контроль	Лабораторные работы (1)	25	5	<p>Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований, представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в</p>	экзамен

					<p>соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>	
2	1	Текущий контроль	Лабораторные работы(2)	25	<p>Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований, представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов;</p>	экзамен

					<p>наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>		
3	1	Текущий контроль	Лабораторные работы (3)	25	5	<p>Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований , представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от</p>	экзамен

					<p>масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>		
4	1	Текущий контроль	Лабораторные работы (4)	25	5	<p>Максимальный балл за данную КТ - 5 баллов, весовой коэффициент 25%. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует требованиям к качеству блюд, оформлена с соблюдением требований</p>	экзамен

					<p>, представлена в установленные сроки. Технологическая карта соответствует требованиям. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное оформление, слабое подсыхание поверхности, отсутствие блеска от масла, наличие трещин на поверхности, незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок; наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов; наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов, наличие кусочков заварившейся муки, манной крупы в соусах, супах и т.д. Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы .</p> <p>2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, блюдо имеет дефекты: изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста, наличие костей в мясных и рыбных студнях, наличие кусочков заварившейся муки, крахмала в соусах, кашах, супах-пюре, отслоение жидкости в салатах и т.д. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>1 балл - работа сдана позже установленного срока; блюдо сожжено, имеет большие отклонения по массе, не соответствует требованиям. Студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0</p>
--	--	--	--	--	---

						баллов - работа не предоставлена.	
5	1	Промежуточная аттестация	Собеседование	-	100	<p>Процедура оценивания: При собеседовании происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине .. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	экзамен
6	1	Курсовая работа/проект	Оформление работы	-	5	<p>Процедура оценивания: При собеседовании происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине .. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований</p>	курсовые работы

					<p>методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы;</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>		
7	1	Курсовая работа/проект	Технико-технологические карты	-	5	<p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов,</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень</p>	курсовые работы

					<p>профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - имеются отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>	
8	1	Курсовая работа/проект	Защита курсовой работы(собеседование)	-	<p>5</p> <p>Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки,</p>	курсовые работы

					<p>глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые работы	<p>Процедура оценивания: При собеседовании происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине .. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с соблюдением требований методических указаний, представлена в установленные сроки. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы; 4 балла - работа полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлена с</p>	<p>В соответствии с п. 2.7 Положения</p>

	<p>соблюдением требований методических указаний, но допущены незначительные просчеты методического характера.</p> <p>Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. 3 балла - работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 2 балла - работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдана позже установленного срока; студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; 0 баллов - работа не предоставлена.</p>	
экзамен	<p>Процедура оценивания: При собеседовании происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине .. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-2	Знает: принципы рационального питания детей и подростков; особенности технологии приготовления продуктов питания для детей и подростков; основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий продукции для детей и подростков; основы диетического питания для детей и подростков	+					++		
УК-2	Умеет: определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья для получения высококачественной продукции;	+					++		
УК-2	Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции для детей и подростков	+					++		
ПК-1	Знает: основы рационального питания; технологические процессы		++	++				++	

	производства продуктов питания для детей и подростков;										
ПК-1	Умеет: разрабатывать новые виды продуктов питания для детей и подростков		+	+	+					+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: управления технологическими процессами производства с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья детей и подростков		+	+	+					+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] Учеб. по специальности 2711 "Технология продуктов обществ. питания" и 2311 "Орг. обслуживания на предприятиях обществ. питания" Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; Под ред. М. А. Николаевой; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2005. - XII, 467 с.

4. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях [Текст] разработ.: В. Н. Иванова и др.; под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - 640 с. табл.

5. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания [Текст] В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; Под ред. В. Н. Голубева. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 589 с.

6. Физиологические основы организации питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Социал.-культур. сервис и туризм" Ю. Н. Еремин и др.; Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: Издательство Уральского государственного экономичес, 2006

7. Тошев, А. Д. Разработка рецептуры и технологии мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения [Текст] монография А. Д. Тошев, О. В Чайка ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2012. - 86 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Кондитерское производство
2. Питание и общество
3. Пищевая промышленность
4. Потребитель
5. Хлебопродукты
6. Хранение и переработка сырья
7. Пищевые ингредиенты

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 107, [1] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 107, [1] с. электрон. версия

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. -

			Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 107, [1] с. электрон. версия https://lib.susu.ru/
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109632 (дата обращения: 02.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Стандартинформ(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Лабораторные занятия	101 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильник STINOL, электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный "Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER", кофемашинa "AppiaGrS, весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсер BECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор SamsungCK – 2148, кофемолка CUNILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO