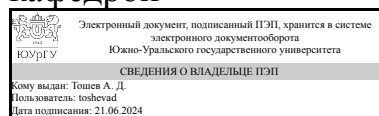


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.М0.03.01 Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков

для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Магистратура

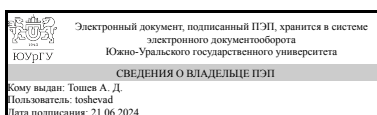
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

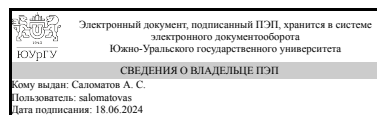
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

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	Техническое регулирование на предприятиях питания, Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания, Методология проектирования продуктов питания, Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания, Технология специализированных продуктов питания, Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность, Научные принципы создания продуктов спортивного питания, Инновационные технологии в производстве продуктов питания

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., 27,5 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)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	12	12
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	116,5	116,5
Подготовка к лабораторным работам	10	10
Подготовка к экзамену	26,5	26.5
Выполнение курсовой работы	80	80

Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5
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	1	1	0	0
2	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	2	2	0	0
3	Организация диетического питания детей и подростков	13	1	0	12

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 питания. Содержание пищевых веществ в рационе. Продуктовый набор. Принципы формирования рациона	1
2	2	Технологические процессы приготовления готовых блюд из овощей, макаронных изделий, круп и бобовых, приготовление супов и соусов	1
3	2	Технологические процессы приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц и творога; технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков.	1
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.	1

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	0

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам	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.	1	10
Подготовка к экзамену	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	1	26,5
Выполнение курсовой работы	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	1	80

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва- ется в ПА
1	1	Текущий контроль	Лабораторные работы (1)	25	5	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) 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 ; 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. 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 . 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	экзамен

					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. 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.	
2	1	Текущий контроль	Лабораторные работы(2)	25	5 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) 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 ; 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. 3 балла - работа выполнена с дефектами: отделение корочки у жареных панированных изделий,	экзамен

					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 . 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. 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.	
3	1	Текущий контроль	Лабораторные работы (3)	25	5 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) 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 ; 4 балла - работа(блюдо) имеет незначительные дефекты: небрежное	экзамен

					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. 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 . 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. 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.	
4	1	Текущий контроль	Лабораторные работы (4)	25	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) Критерии оценивания: 5 баллов - работа полностью соответствует	экзамен

					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 ; 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. 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 . 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. 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.	
5	1	Промежуточная аттестация	Собеседование	-	100	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	экзамен
6	1	Курсовая работа/проект	Оформление работы	-	5	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	курсовые работы

					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; 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. 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 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	
7	1	Курсовая работа/проект	Технико-технологические карты	-	5 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	курсовые работы

					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 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.	
8	1	Курсовая работа/проект	Защита курсовой работы(собеседование)	-	5 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,	кур-совые работы

					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 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.	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые работы	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	В соответствии с п. 2.7 Положения

	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.	
экзамен	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	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	+				++			

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 экономического, 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. 1. Кондитерское производство
2. 2. Питание и общество
3. 3. Пищевая промышленность
4. 4. Потребитель
5. 5. Хлебопродукты
6. 6. Хранение и переработка сырья
7. 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
Лабораторные занятия	101 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильник STINOL, электр. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный "Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER", кофемашина "AppiaIGrS", 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 Samsung CK – 2148, кофемолка CUNILL COLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMP MARTELLATO
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)