

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП Чаплыгина И.А.
«21» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«21» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Моделирование продуктов питания и технологических процессов
производства**

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код, наименование)

направленность (профиль): «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения очная

Квалификация выпускника магистр



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2025

Составитель: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук, доцент
Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2025г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профессиональных стандартов:
- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;
- 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «17» марта 2025г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2025г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института *пищевых производств* протокол № 7 «21» марта 2025г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025г.

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные и практические занятия	6
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний...8	
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	8
6.3. Программное обеспечение	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	11
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	11

Аннотация

Дисциплина *«Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства»* относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных компетенций ОПК-4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, в области методологии проектирования продуктов питания с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой, биологической ценности готовых продуктов, а также разработки новых видов продукции в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных и практических работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов), лабораторные (32 часа), практические (32 часа) и самостоятельной работы студента (28 часов), 36 часов экзамен.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина *«Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства»* включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина *«Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства»* являются: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья, Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки, Разработка и экспертиза нормативной и технической документации.

Дисциплина *«Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства»* является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции», «Определение норм точности показателей качества пищевой продукции», «Кадровая политика организации» для выполнения выпускной квалификационной работы.

Особенностью дисциплины является изучение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, формировании качества заданных функциональных свойств продукта.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины *«Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства»* является получение навыков разработки алгоритма рецептуры продуктов с заданными свойствами и составом, освоение методов математического моделирования рецептур продуктов питания.

Задачи дисциплины: сформировать практические навыки решения технологических задач с целью осуществления полной переработки ингредиентов, изготовления продукта высокого качества с минимальной себестоимостью, принимать участие в обеспечении выпуска высококачественной продукции.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{опк-4} Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья растительного происхождения ИД-2 _{опк-4} Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами	знать: <ul style="list-style-type: none"> • основные приемы комбинирования состава поликомпонентных пищевых систем; • имитационное моделирование пищевых систем; • основные принципы и подходы к созданию новых рецептов; • основные критерии оптимизации состава продуктов.
		уметь: <ul style="list-style-type: none"> • анализировать и выбирать перспективные ингредиенты для проектирования продуктов питания сложного состава; • использовать современные технические средства информационных технологий при экспериментальной проверке теоретических гипотез.
		владеть: <ul style="list-style-type: none"> • навыками использования современных информационных технологий для сбора и распространения информации для решения задач пищевой комбинаторики, а также разработки состава пищевых продуктов с заданными свойствами.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час	семестра
			№ 3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	108
Контактная работа , в том числе:	2,2	80	80
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		16	16/8
Практические занятия (ПЗ)/в том числе в интерактивной форме		32	32/10
Лабораторные занятия (ЛЗ)/в том числе в интерактивной форме		32	32/10
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	0,8	28	28
самостоятельное изучение тем и разделов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		19	19
Подготовка и сдача экзамена	1	36	
Вид контроля:			Экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	ЛР	
Модуль 1 Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства	108	16	32	32	28
Модульная единица 1. Алгоритм моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	108	16	32	32	28
Подготовка и сдача экзамена	36	-	-	-	-
ИТОГО	144	16	32	32	28

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства
Модульная единица 1 Алгоритм моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов с заданными свойствами и составом

Введение. Современное состояние и перспективы развития науки. Понятие о моделировании. Структура. Этапы. Обоснование построения модели продукта по заданным параметрам качества. Технологические процессы в производстве. Влияние режимов и параметров на качество продукта. Пути повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья. Экономическая эффективность производства нового продукта.

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства		Экзамен	16
	Модульная единица 1. Алгоритм моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	Лекция № 1. Понятие о моделировании. Структура. Этапы.	Зачет	2
		Лекция № 2 Факторы, влияющие на показатели качества продукта в процессе его выработки.	Зачет	2
		Лекция № 3. Обоснование построения модели продукта по заданным параметрам качества.	Зачет	2
		Лекция № 4 Решение задач по оптимизации состава многокомпонентных продуктов питания	Зачет	2
		Лекция № 5. Технологические процессы в производстве. Влияние режимов и параметров на качество продукта.	Зачет	2
		Лекция № 6. Понятие качество продукта. Пищевая ценность. Энергетическая ценность Биологическая ценность.	Зачет	2
		Лекция №7 Пути повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья. Экономическая эффективность производства нового продукта.	Зачет	2
		Лекция № 8 Этапы оценки качества хлебобулочных изделий, кондитерских, макаронных, напитков в соответствии требований стандарта	Зачет	2
	ИТОГО			16

4.4. Лабораторные и практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства		экзамен	32
	Модульная единица 1. Алгоритм моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов	Занятие № 1. Получение и анализ сахаропаточных и сахароинвертных сиропов	Оформление и защита	4
		Занятие № 2. Исследование влияния различных факторов на физико-химические свойства помадных масс		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	с заданными свойствами и составом производства	Занятие № 3. Исследование влияния различных факторов на качество фруктовых конфет	Оформление и защита	4
		Занятие № 4. Изучение влияния рецептуры на качество мармелада		4
		Занятие № 5. Изучение технологических особенностей получения пастилы и зефира		4
		Занятие № 6 Исследование влияния основных рецептурных компонентов на качество печенья		4
		Занятие № 7. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей кондитерских изделий		4
		Занятие №8 Моделирование рецептуры бисквита с использованием плодово-овощных пюре, для повышения его пищевой ценности		4
	ИТОГО			32

Таблица 6

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства		Экзамен	32
	Модульная единица 1. Алгоритм моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	Занятие № 1. Расчет рецептур	Оформление и защита	4
		Занятие № 2. Расчет химического состава продукта		4
		Занятие № 3. Расчет энергетической ценности продукта		4
		Занятие № 4. Расчет биологической ценности продукта		4
		Занятие № 5. Методика расчета массовой доли сахара и жира в кондитерских изделиях		4
		Занятие № 6 Расчет пищевой ценности продукта		4
		Занятие № 7. Дегустационная оценка продукта		4
		Занятие №8 Методика расчета экономической эффективности продукта		4
	ИТОГО			32

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным и практическим занятиям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 7

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1.		Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства	28
1	Модульная единица 1. Алгоритм моделирования рецептурных смесей пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	Понятие активности воды. Определение. Органолептические показатели продукта	6
		Современная организация технологического контроля на предприятиях	6
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	16
ВСЕГО			28

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных и практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 8.

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК- 4Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	1-8	1-8	1-8	1	Экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙКафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырьяДисциплина Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛЗ, ПЗ, СРС	Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple	Лисин, П. А.	Санкт-Петербург: Лань	2021		+			Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159518	
Л, ЛЗ, ПЗ, СРС	Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности	Лисин, П. А.	Санкт-Петербург: Лань	2021		+			Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168908	
Л, ЛЗ, ПЗ, СРС	Управление технологическими процессами производства сахаристых продуктов. Диагностика и эффективное управление при нарушениях и отклонениях в технологии	Тужилкин, В. И., Лукин Н. Д.	Санкт-Петербург: Лань	2020					Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138159	

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «*Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства*» со студентами в течение 3 семестра проводятся лекции, лабораторные и практические занятия. Допуск к сдаче экзамена определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план

Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ	0-16	0-16	0-24	0-44	0-100
ИТОГО за КМ1	0-16	0-16	0-24	0-44	0-100

Студенты, набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине, допускаются к экзамену.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим лабораторные и практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита лабораторных работ;
- выполнение и защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамена, с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается ответить на 2 вопроса в билете, из перечня вопросов, представленных в списке, заранее выданного преподавателем.

По данной дисциплине разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «*Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства*» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка (Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17" Samsun, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине «*Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства*» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Фритюрница ТЕВ 2001; Миксер В-5Н планетарный; Мультипекарь Redmond RMB-M605; Соковыжималка садовая с шинковкой; Столовая посуда. Наглядные пособия.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (16 часов) и практического и лабораторного (32/32 часа) типа. Самостоятельная работа (28 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным и практическим занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным и практическим занятиям осуществляется с помощью защиты лабораторной и практической работы. Форма контроля – экзамен.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным и практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче экзамена и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным и практическим занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных занятий.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2023 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Моделирование продуктов питания с заданными свойствами»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определено место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модули и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Д.т.н., проф. кафедры
«Технология и организация
общественного питания»



Струпан Е.А.