

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ***  
***ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ***  
***ИЗ ЗЕРНОМУЧНОГО СЫРЬЯ***

---

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): *Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *заочная*

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, 2026

Составители: Ермош Лариса Георгиевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

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

профессионального стандарта:

- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств»

Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2025 г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>6</b>
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины.....	6
4.3. Лекционные занятия.....	6
4.4. Лабораторные занятия.....	7
4.5. 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.....	7
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....</b>	<b>8</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	<b>8</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....	8
6.3. Программное обеспечение.....	8
<b>7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>12</b>
<b>8 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>12</b>
<b>9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	<b>12</b>
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	12
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13
Изменения .....	14

## Аннотация

Дисциплина «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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 профессиональных (ПК-2, ПК-3, ПК-4) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами технологии функциональных и диетических изделий из зерномучного сырья.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов), лабораторные (12 часов) и самостоятельной работы студента (122 часов), контроль 4 часа.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина, являются: Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья; Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств; Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

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 «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» является приобретение студентами теоретических знаний в области здорового, сбалансированного и функционального питания и практических умений в производстве функциональных, диетических, лечебно-профилактических и специальных продуктов питания из зерномучного сырья.

#### Задачи:

- формирование знаний о биотехнологическом потенциале зерномучного сырья, его влиянии на качественные характеристики пищевых продуктов, технологию производства функциональных и диетических изделий из него.

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области инновационных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе	<b>Знать:</b> теоретические основы создания и конструирования функциональных продуктов, способы оперативного управления их производством, в том числе на автоматизированных технологических линиях
		<b>Уметь:</b> разрабатывать новые технологические решения, технологии, новые виды продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения

продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	растительного сырья; <b>ИД-2<sub>ПК-2</sub></b> Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности;	конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе на автоматизированных технологических линиях <b>Владеть:</b> навыками проведения экспериментальных исследований по созданию и контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса
ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	<b>ИД-1<sub>ПК-3</sub></b> Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-2<sub>ПК-3</sub></b> Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-3<sub>ПК-3</sub></b> Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	<b>Знать:</b> теоретические основы процесса переработки основных видов растительных ресурсов; технологический процесс производства продуктов из зерномучного сырья <b>Уметь:</b> организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе рационального использования вторичных сырьевых ресурсов <b>Владеть:</b> способами оптимизации производства с целью рационального использования основных видов ресурсов
ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	<b>ИД-2<sub>ПК-4</sub></b> Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	<b>Знать:</b> теоретические основы проектирования предприятий по производству продуктов из зерномучного сырья; технологический процесс производства продуктов из зерномучного сырья <b>Уметь:</b> производить необходимые расчеты в области проектирования и модернизации предприятий по производству продуктов из зерномучного сырья <b>Владеть:</b> нормативной документацией, справочными материалами по проектированию предприятий.

### 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.	семестр
			№ 2
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>4,0</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>0,5</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		6	6/2
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		16	16/4
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>3,4</b>	<b>122</b>	<b>122</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		114	114
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
<b>Подготовка и сдача зачета</b>	<b>0,1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Вид контроля:</b>			<b>Зачет с оценкой</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>МОДУЛЬ 1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>122</b>
Модульная ед. 1.1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов муки	70	2	6	62
Модульная ед. 1.2 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов круп	70	4	6	60
<b>Подготовка и сдача зачета</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>122</b>

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

**Модуль 1. Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья**

**Модульная ед. 1.1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов муки.**

Концепция и политика здорового питания. Направления и пути реализации. Функциональное питание. Номенклатура продуктов функционального питания. Требования к функциональным продуктам питания. Понятие о рациональном, сбалансированном питании и функциональном питании для отдельных групп населения Основы диетического питания.

Функциональные биологические активные компоненты различных видов муки. Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания. Классификация. Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов муки, в том числе для отдельных групп населения.

**Модульная ед. 1.2 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов круп.**

Функциональные биологические активные компоненты различных видов круп. Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания из круп. Технология производства. Технологические режимы. Показатели качества Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов круп, в том числе для отдельных групп населения

##### 4.3. Лекционные занятия

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья</b>		<b>зачет</b>	<b>6</b>
	Модульная ед. 1.1	Лекция 7. Инновационные технологии функциональных продуктов из различных видов муки	зачет	2
	Модульная ед. 2	Лекция 13-14. Инновационные технологии функциональных продуктов из различных видов круп	зачет	4
	<b>ИТОГО</b>			<b>6</b>

## 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
<b>МОДУЛЬ 1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья</b>				<b>12</b>
1	Модульная ед. 1.1	<i>Занятие № 6.</i> Технология производства функциональных комбинированных крупяных изделий	Выполнение и защита	6
	Модульная ед. 1.2	<i>Занятие № 7.</i> Разработка функционального овоще-крупяных изделий		6
<b>Итого</b>				<b>12</b>

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

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

Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине:

- работа над теоретическим материалом, представленным на лекциях;
- самостоятельное углубленное изучение разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к защите лабораторных работ;

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

Все виды самостоятельной работы студентов обеспечены литературой библиотечного фонда университета. При самостоятельном изучении дисциплины студент так же должен использовать научную литературу из интернет- источников.

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

Таблица 6

## 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
<b>МОДУЛЬ 1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья</b>			<b>122</b>
1	Модульная ед. 1.1 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов муки	Концепция и политика здорового питания. Направления и пути реализации. Понятие и характеристика функционального питания и функциональных продуктов.	12
		Понятие о здоровом, лечебном, диетическом питании. Классификация диет. Рацион питания людей с алиментарными заболеваниями	12
		Понятие о лечебно - профилактическом питании. Классификация диет лечебно - профилактического питания.	10
		Принципы обогащения пищевых продуктов. БАД как дополнительный источник. Способы и методы введения добавок.	10
		Характеристика пищевых и биологически активных	10

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		веществ различных видов муки	
		Самоподготовки к текущему контролю знаний	8
	Модульная ед. 1.2 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из различных видов круп	Биологическая ценность белков различных видов круп, принципы сочетания и функционально-технологическое значение.	14
		Углеводы и пищевые волокна круп, роль в питании.	12
		Полезные свойства и недостатки пищевых волокон.	12
		Использование сахарозаменителей в производстве функциональных и диетических изделий из различных видов круп	14
		Самоподготовки к текущему контролю знаний	8
	<b>ИТОГО</b>		<b>126</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2, ПК-3, ПК-4	+	+	+	Зачет с оценкой

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

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

### 6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья"

Дисциплина Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Основная</b>										
РС	Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов	под общей редакцией Л. В. Донченко	Москва : Издательство Юрайт	2022		+	+		<a href="https://urait.ru/bcode/491270">https://urait.ru/bcode/491270</a>	
Л, СРС	Технология продуктов функционального питания : учебное пособие	С. Б. Юдина	Санкт-Петербург : Лань	2022		+	+		<a href="https://e.lanbook.com/book/212735">https://e.lanbook.com/book/212735</a>	

Л, СРС	Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции: учебное пособие	В. А. Гунькин, Г. М. Суслиянок	Санкт-Петербург : Троицкий мост	2022		+	+		<a href="https://e.lanbook.com/book/183483">https://e.lanbook.com/book/183483</a>	
ЛЗ, СРС	Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие	И. А. Трубина, Е. А. Скорбина	Ставрополь : СтГАУ	2018		+	+		<a href="https://e.lanbook.com/book/141636">https://e.lanbook.com/book/141636</a>	
<b>Дополнительная</b>										
ЛЗ, СРС	Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие	Ю. В. Шокина	Санкт-Петербург : Лань	2019					<a href="https://e.lanbook.com/book/122146">https://e.lanbook.com/book/122146</a>	

Л, СРС	Фруктовые и овощные порошки из вторичного сырья для производства функциональных продуктов питания : монография	О. В. Перфилова	Воронеж : Мичуринский ГАУ	2017		+	+		<a href="https://e.lanbook.com/book/157776">https://e.lanbook.com/book/157776</a>	
Л, СРС	Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие	Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов	Омск : Омский ГАУ	2018		+	+		<a href="https://e.lanbook.com/book/111403">https://e.lanbook.com/book/111403</a>	

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

## **7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

При изучении дисциплины «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» со студентами в течение семестра проводятся лекции и практические занятия.

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

- выполнение и защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность).

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с оценкой. Студентам предлагается ответить на 2 вопроса из списка, 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 «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» предназначена специализированная аудитория (ауд. 2-09), в которой имеются учебные столы, стулья, доска аудиторная для написания мелом и фломастером, мультимедийная установка.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-05).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: учебные столы, стулья, доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual; Стол разделочный 3 шт. ; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта» ; Прибор УРЛ; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Устройство для определения объема хлеба; Хлебопекарня Akosi; Тестомесилка лабораторная У1-ЕТК-1М; Прибор Журавлева; Мельница ЛМЦ-1М; Мельница ЛЗМ; Весы настольные РН 6ц 13У; Машина тестомесильная; Стеллаж сетчатый 610\*460\*1600 мм; Ручная тестораскаточная машина; Кухонный комбайн МИМ; Термостат цифровой терморегулирующий ЛАБ-ТЖ-ТС-01. Столовая посуда. Наглядные пособия

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### *9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся*

На освоение дисциплины «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» учебным планом отводится 144 часа. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (6 час), 2 - в интерактивной форме и лабораторного типа (12 часов), 8 час - в интерактивной форме. Самостоятельная работа (122 час) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите практических работ.

Дисциплина «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» преподается в одном календарном модуле.

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим работам и их защита, углубленная проработка теоретических вопросов по

темам дисциплины. В ходе изучения дисциплины студент должен использовать литературу научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ», тексты лекций и дополнительный материал, представленный преподавателем в электронном курсе.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой. Зачет по дисциплине проводится в виде устного собеседования по вопросам, представленным в ФОС.

## 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:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации (обеспечивается со стороны университета, как и всех других дисциплин);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях (обеспечивается составлением расписания лекционного курса в корпусах и аудиториях университета, адаптированных для данной группы обучающихся).

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

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются кафедрой при наличии студента с конкретными ограниченными возможностями и могут быть предоставлены в одной из форм, указанной в таблице 10.

Таблица 10

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в печатной форме; в форме электронного документа
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайлов
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайлов.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа в виде консультаций с преподавателем, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Ермош Л.Г., д.т.н., профессор

---

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины

### **«Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья»**

для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиля «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств», разработанной Ермош Ларисой Георгиевной, доктором технических наук, профессором кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»

Дисциплина «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья» к дисциплинам учебного плана в части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.04 подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств».

В рабочей программе определены цели и задачи, раскрыты компетенции, формируемые у будущего специалиста, перечень планируемых результатов освоения дисциплины.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами технологии функциональных и диетических изделий из зерномучного сырья.

Структура рабочей программы соответствует требованиям: содержит организационно-методические данные дисциплины, карту обеспеченности основной и дополнительной литературой, информационное и программное обеспечение, критерии оценки знаний и умений, методические рекомендации для обучающихся. Представленная в рабочей программе материальная база позволяет качественно проводить все виды учебных занятий по данной дисциплине.

*Заключение:* По содержанию, построению и оформлению рабочая программа по учебной дисциплине «Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья», разработанная Л.Г. Ермош, соответствует требованиям высшей школы.

Доктор техн. наук,  
профессор кафедры  
технологии и организации  
общественного питания  
ФГАОУ ВО

«Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан