

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 04.09.2023 16:44:15
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института
Бредихин С.А.
“ 14 ” 04 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.02.02. Инновационные технологии функциональных продуктов
животного происхождения для общего назначения**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: Технологии функциональных продуктов питания из животно-
го сырья
Курс 2
Семестр 3

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2023

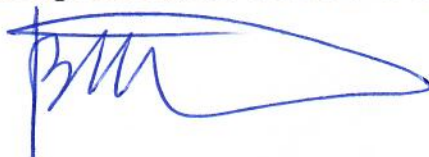
Москва, 2023

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор 

Янковская В.С., к.т.н., доцент 

« 12 » снр. 2023 г.

Рецензент: Панфилов В.А., д.т.н., профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева



« 12 » снр. 2023 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товаро-ведение продукции протокол № от « 8 » « 12 » снр. 2023 г.

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

« 12 » снр. 2023 г.


Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института

 д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

Протокол №

« 16 » ос 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой управления качеством и товаро-ведение продукции  д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

« 16 » ос 2023 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТВЕТСТВУЮЩИХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	5
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.3. ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ.....	8
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	10
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	15
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	15
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	21
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	21
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
7.3. НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ.....	21
ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
7.4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	21
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	21
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).....	23
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	23
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	24
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	24

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по проектированию на современном уровне функциональных продуктов питания из сырья животного происхождения, предназначенных для общего назначения, путем их обогащения функциональными пищевыми ингредиентами различной природы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть дисциплины по выбору учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3; ПКос-2.3

Краткое содержание дисциплины:

Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания. Современное состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов общего назначения. Роль функциональных продуктов в обеспечении здоровья. Современное состояние рынка функциональных молочных, мясных, рыбных продуктов питания для общего назначения. Требования к обеспечению функциональных свойств продуктов питания из сырья животного происхождения. Нормативно-правовая база обеспечения показателей качества безопасности и функциональных свойств продуктов питания. Нормы физиологической потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения. Современные и инновационные технологии прикормного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности животного сырья. Инновационные подходы формирования заданных характеристик животному сырию. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продукта питания из сырья животного происхождения. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств продукции из сырья животного происхождения. Очистка сырья. Тепловая обработка. Подбор заквасочных культур и сквашивание молока. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами. Упаковка и хранение функциональной продукции. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств продуктов. Современные и инновационные технологии при упаковке и хранении функциональных продуктов питания общего назначения. Роль упаковки в повышении сохранности содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Подбор упаковочных материалов. Модифицированные газовые смеси. Умная упаковка. Полупроницаемые упаковки. Упаковки с выборочной проницаемостью.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» формирование у магистров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по проектированию на современном уровне функциональных продуктов питания из сырья животного происхождения, предназначенных для общего назначения, путем их обогащения функциональными пищевыми ингредиентами различной природы.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» является вариативной дисциплиной по выбору. В дисциплине «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» реализуются требования ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Компьютерные технологии в разработке рецептур и процессах производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья и цифровизация проектирования продуктов питания», «Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья», «Химия пищи». Данная дисциплина является основополагающей для дисциплин: «Химия пищи», «Химия продуктов питания», «Системы проследимости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья», «Технология разработки стандартов и нормативной документации».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения задач проектированию функциональных продуктов питания из животного сырья с учетом содержания в них функциональных пищевых ингредиентов различной природы

Рабочая программа дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соответствующих с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 ч/3 зач.ед., их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенции ¹ (для 3+)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:	
				знать	уметь
1	ПКос-2 ПКос-2.3	Способен самостоятельно выполнять исследования в области функциональных продуктов питания животного происхождения с использованием современных достижений науки, переводовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, обеспечения показателей безопасности и качества продуктов, в том числе с применением математического моделирования, управления качеством продуктов, цифровых средств и технологий	Способен создавать новые продукты из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на основе методов проектирования показателей качества и безопасности продуктов питания с заданными свойствами, а также основы математического моделирования, цифровых средств и технологий	разрабатывать новые продукты из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов для общего назначения	методологией прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также основы математического моделирования, цифровых средств и технологий
2	ПКос-3 ПКос-3.2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий	Способен использовать нормативную и законодательную документацию с целью использования для разработки функциональных пищевых продуктов	использовать нормативную и законодательную документацию для разработки функциональных пищевых продуктов	основными прогнозирования функциональных пищевых продуктов из животного сырья с

¹ Индикаторы компетенций берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра «Специалиста мастеров». Каждый индикатор раскрывается через знания, умения, навыки.

	продуктов из животного сырья с функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации	функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации	пищевых продуктов из животного сырья с функциональными пищевыми ингредиентами	функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации
3	Способен определять нормы выработки, технологические нормы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергетики, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производстве	Определяет нормы выработки, технологические нормы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве функциональных продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств	применять нормы выработки, технологические нормы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве функциональных продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств	методами расчета нормы выработки, технологические нормы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве функциональных продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств
4	Способен к проведению контроля качества функциональных пищевых продуктов из животного сырья, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия и стандартизации	Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения	применять современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения	современной нормативной базой в сфере стандартизации и подтверждения соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения

7

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а
Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	час. всего	Трудоёмкость	
		в т.ч. по семестрам	№3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4	
1. Контактная работа:			
Аудиторная работа	74,25/4	74,25/4	
в том числе:			
лекции (Л)	30	30	
практические занятия (ПЗ)	44/4	44/4	
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25	
2. Самостоятельная работа (СРС)	33,75	33,75	
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	14,75	14,75	
Реферат	10	10	
Подготовка к зачету (контроль)	9	9	
Вид промежуточного контроля:		зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3а

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
		Л	ПЗ/С всего/а	ЛР всего/а	
Раздел 1. Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания	31	10	18/4	-	3
Раздел 2. Современные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения	14,75	4	6	-	4,75
Раздел 3. Современные и инновационные технологии при производстве продуктов питания общепитания, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами	31	12	16	-	3
Раздел 4. Современные и инновационные технологии при упаковке и хранении функциональных продуктов питания общего назначения	12	4	4	-	4
<i>контактная работа на</i>	0,25	-	-	-	0,25

8

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупненно)	Аудиторная работа			Всего	Всего	Итого по дисциплине
	Л	ПЗ/С всего/а	ЛР всего/а			
промежуточном контроле (КРА)						
реферат	10	-	-	-	-	10
Подготовка к зачету	9	-	-	-	-	9
Всего за 3 семестр	108/4	30	44/4	-	0,25	33,75
Итого по дисциплине	108/4	30	44/4	-	0,25	33,75

Раздел 1. Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания

Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов общего назначения. Роль функциональных продуктов в обеспечении здоровья. Законодательные инициативы в области здорового питания. Анализ мирового рынка функциональных продуктов общего назначения. Современное состояние отечественного рынка функциональных молочных, мясных, рыбных продуктов питания для общего назначения.

Тема 1.2. Требования к обеспечению функциональных свойств продуктов питания из сырья животного происхождения. Номенклатура показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения. Номенклатура функциональных свойств продуктов питания. Нормативно-правовая база обеспечения качества продукции. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности, продуктивности, продуктивности. Нормативно-правовая база обеспечения функциональных свойств продуктов питания.

Тема 1.3. Нормы физиологической потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения. Питание общего назначения для лиц женшин. Питание общего назначения для мужчин. Питание общего назначения для лиц различной физической активности.

Тема 1.4. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Подбор сырья. Тепловая обработка. Механическая обработка сырья. Ферментация. Гомогенизация. Хранение готовой продукции.

Раздел 2. Современные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения

Тема 2.1. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Корма и пищевые добавки для питания животных. Условия содержания. Порода животного. Инновационные подходы формирования заданных характеристик молочному сырью. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья. Корма и пищевые добавки для питания животных. Условия содержания. Порода животного. Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясному сырью. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сырья. Корма и пищевые добавки для питания рыб. Условия содержания или вылова. Виды рыб. Инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбному сырью.

Раздел 3. Современные и инновационные технологии при производстве продуктов питания общего назначения, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами.

Тема 3.1. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик молочной продукции при ее производстве. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Очистка молочного сырья. Тепловая обработка молочного сырья. Подбор заквасочных культур и сквашивание молока. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами молочной продукции. Упаковка и хранение функциональной молочной продукции. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств молочных продуктов.

Тема 3.2. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик мясной продукции при ее производстве. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Механическая обработка мясного сырья. Тепловая обработка мясного сырья. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами мясной продукции. Упаковка и хранение функциональной мясной продукции. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств мясной продукции.

Тема 3.3. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбной продукции при ее производстве. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств рыбной продукции. Механическая обработка рыбного сырья. Тепловая обработка рыбного сырья. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами рыбной продукции. Упаковка и хранение функциональной рыбной продукции. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств рыбной продукции.

Раздел 4. Современные и инновационные технологии при упаковке и хранении функциональных продуктов питания общего назначения

Тема 4.1. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Роль упаковки в повышении сохранности содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Подбор упаковочных материалов. Модифицированные газовые смеси. Умная упаковка. Бiorазлагаемые упаковки. Полупроницаемые упаковки. Упаковки с выборочной проницаемостью. Современные и инновационные технологии хранения функциональных пищевых продуктов питания.

4.3 Лекции/лабораторные/практические /семинарские занятия/контрольные мероприятия

Таблица 4

Содержание лекций/ лабораторного практикума/ практических/семинарских занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
Раздел 1. Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания					
1.	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития и переносимости функциональных продуктов общего назначения	Лекция № 1. Современное состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов общего назначения	ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3	устный индивидуальный опрос, контрольная работа, защита работ, оценка оформления и выполнения задания, защита реферата	28/4
	Тема 1.2. Требования к обеспечению функциональных свойств продуктов питания	Практическое занятие 1. Анализ тенденций развития мирового рынка инновационных функциональных продуктов для общего назначения	ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3; ПКос-2.3		
2.	Тема 1.2. Требования к обеспечению функциональных свойств продуктов питания	Лекция № 2. Требования к обеспечению функциональных свойств продуктов питания	ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1;		2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/практических/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
		нико функциональных свойств продуктов питания из сырья животного происхождения.	ПКос-6.3		4/4
		Практическое занятие 2. Номенклатура показателей качества, безопасности и функциональных свойств продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3		
3.	Тема 1.3. Нормы физиологические потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения	Лекция № 3. Нормы физиологической потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения	ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3		2
		Практическое занятие 3. Изучение норм физиологических потребностей в энергетических веществах, питательных и пищевых веществах для различных групп населения общего назначения	ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3	устный индивидуальный опрос, контрольная работа, защита практических работ, оценка оформления и выполнения задания, защита реферата	4
4.	Тема 1.4. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения	Лекция № 4. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-3.2	устный индивидуальный опрос, контрольная работа, защита практических работ, оценка оформления и выполнения задания, защита реферата	4
		Практическое занятие 4. Определение сырьевых, технологических и рецептурных факторов формирования пищевой и биологической ценности функциональных продуктов питания	ПКос-2.3; ПКос-3.2	практических работ, оценка оформления и выполнения задания, защита реферата	6
		Защита рефератов	ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3	оценка защиты и оформления реферата	2
		Раздел 2. Современные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-3.2		10
5.	Тема 2.1. Современные и инновационные технологии	Лекция 5. Современные и инновационные технологии	ПКос-2.3; ПКос-3.2	устный индивидуальный	4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/практических/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
		ные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-3.2	опрос, контрольная работа, защита практических работ, оценка оформления и выполнения задания	6
		Изучение сырьевых факторов, формирующих показатели качества, безопасность и функциональные свойства проектируемого продукта	ПКос-2.3; ПКос-3.2		
		Раздел 3. Современные и инновационные технологии при производстве продуктов питания общего назначения, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами	ПКос-2.3; ПКос-3.2		28
		Лекция 6. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик молочной продукции при ее производстве	ПКос-2.3; ПКос-3.2		4
		Темы 3.1-3.3. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик мясной продукции при ее производстве	ПКос-2.3; ПКос-3.2	устный индивидуальный опрос, защита практических работ, оценка оформления и выполнения задания	4
		Лекция 7. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик мясной продукции при ее производстве	ПКос-2.3; ПКос-3.2		4
		Лекция 8. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбной продукции при ее производстве	ПКос-2.3; ПКос-3.2		4
		Практическое занятие 6. Изучение инновационных подходов формирования качества, безопасности и функциональных свойств при производстве проектируемого продукта	ПКос-2.3; ПКос-3.2		16
		Раздел 4. Современные и инновационные технологии при упаковке и хранении функциональных продуктов питания общего назначения	ПКос-2.3; ПКос-3.2		8
		Тема 4.1. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения	ПКос-2.3; ПКос-3.2	устный индивидуальный опрос, защита практических работ, оценка оформления и выполнения задания	4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/практических/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/из них практические/семинарская подготовка
		технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения пищевых продуктов функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания	ПКос-2.3; ПКос-3.2	работ, оценка оформления и выполнения задания	4

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5
Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания		
1	Тема 1.1.	Современное состояние отечественного рынка функциональных молочных, мясных, рыбных продуктов питания для общего назначения (ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3)
2	Тема 1.2.	Номенклатура показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения (ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3)
3	Тема 1.3.	Нормы физиологической потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения. Питание общего назначения для женщин. Питание общего назначения для мужчин. Питание общего назначения для лиц различной физической активности (ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-5.1; ПКос-6.3)
4	Тема 1.4.	Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Подбор сырья. Тепловая обработка. Механическая обработка сырья. Ферментация. Гомогенизация. Хранение готовой продукции (ПКос-2.3; ПКос-3.2)
Раздел 2. Современные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения		
5	Тема 2.1.	Инновационные подходы формирования заданных характеристик молочному сырью. Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясному сырью. Инновационные

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
		подходы формирования заданных характеристик рыбному сырью (ПКос-2.3; ПКос-3.2)
Раздел 3. Современные и инновационные технологии при производстве продуктов питания общего назначения, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами		
6	Тема 3.1.	Инновационные подходы формирования заданных характеристик молочной продукции при ее производстве. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами молочной продукции (ПКос-2.3; ПКос-3.2)
7	Тема 3.2.	Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясной продукции при ее производстве. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами мясной продукции (ПКос-2.3; ПКос-3.2)
8	Тема 3.3	Инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбной продукции при ее производстве. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами рыбной продукции (ПКос-2.3; ПКос-3.2)
Раздел 4. Современные и инновационные технологии при упаковке и хранении функциональных продуктов питания общего назначения		
9	Тема 4.1.	Инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Подбор упаковочных материалов. Модифицированные газовые смеси. Полупроницаемые упаковки. Упаковки с выборочной проницаемостью (ПКос-2.3; ПКос-3.2)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов общего назначения	Лекция с применением мультимедийных технологий
2.	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития производства функциональных продуктов общего назначения	ПЗ Обсуждение в форме круглого стола на тему «Тенденций развития мирового рынка инновационных функциональных продуктов для общего назначения»
3.	Тема 1.3. Нормы физиологической потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения	Лекция с применением мультимедийных технологий
4.	Тема 3.1. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик молочной продукции при ее производстве	Лекция с применением мультимедийных технологий
5.	Тема 3.1. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик молочной продукции при ее производстве	Лекция с применением мультимедийных технологий

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерная тематика рефератов:

1. Анализ мирового рынка функциональных продуктов общего назначения.
2. Анализ российского рынка функциональных продуктов общего назначения.
3. Нормативно-правовая база обеспечения функциональных свойств продуктов питания.
4. Нормы физиологической потребности в функциональных пищевых ингредиентах для лиц разных групп работоспособного населения.
5. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения.
6. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра.
7. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сыра.
8. Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясному сыру.
9. Инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбному сыру.
10. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик молочной продукции при ее производстве.
11. Инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств молочных продуктов.
12. Современные и инновационные подходы формирования заданных характеристик мясной продукции при ее производстве.
13. Инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств мясной продукции.
14. Современные подходы формирования заданных характеристик рыбной продукции при ее производстве.
15. Инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств рыбной продукции.
16. Современные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания.
17. Роль упаковки в повышении сохранности содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания.
18. Инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания.
19. Современные и инновационные технологии хранения функциональных пищевых продуктов питания.

6.2. Текущий контроль успеваемости и знаний обучающихся

Вопросы для подготовки к контрольной работы по разделам 1-2

Раздел 1. Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания

1. Роль функциональных продуктов в обеспечении здоровья.
2. Законодательные инициативы в области здорового питания.
3. Анализ мирового рынка функциональных продуктов общего назначения.
4. Современное состояние отечественного рынка функциональных молочных продуктов питания для общего назначения.

5. Современное состояние отечественного рынка функциональных мясных продуктов питания для общего назначения.
6. Современное состояние отечественного рынка функциональных рыбных продуктов питания для общего назначения.
7. Номенклатура показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
8. Номенклатура функциональных свойств продуктов питания.
9. Нормативно-правовая база обеспечения показателей качества продукции.
10. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности, продукции.
11. Нормативно-правовая база обеспечения функциональных свойств продуктов питания.
12. Питание общего назначения для женщин.
13. Питание общего назначения для мужчин.
14. Питание общего назначения для лиц различной физической активности.
15. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Подбор сырья.
16. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Тепловая обработка.
17. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Механическая обработка сыра.
18. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Ферментация.
19. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Гомогенизация.
20. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Хранение готовой продукции.

Раздел 2. Современные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения

1. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра. Корма и пищевые добавки для питания животных.
2. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра. Условия содержания.
3. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра. Порода животного.
4. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра. Инновационные подходы формирования заданных характеристик молочному сыру.
5. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра.
6. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сыра.
7. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сыра. Корма и пищевые добавки для питания животных.
8. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сыра. Условия содержания.
9. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сыра. Порода животного.
10. Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясному сыру.
11. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сыра. Корма и пищевые добавки для питания рыб.
12. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сыра. Условия содержания или вылова.

13. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сырья. Виды рыб.
14. Инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбному сырию.

Пример вопросов для проведения контрольных мероприятий по разделам 1–4:

Раздел 1. Основные принципы обогащения функциональными пищевыми ингредиентами продуктов питания

Вариант 1

1. Законодательные инициативы в области здорового питания.
2. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Механическая обработка сырья.
3. Питание общего назначения для мужчин.

Вариант 2

1. Современное состояние отечественного рынка функциональных мясных продуктов питания для общего назначения.
2. Питание общего назначения для лиц различной физической активности.
3. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Ферментация.

Вариант 3

1. Питание общего назначения для женщин.
2. Номенклатура показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
3. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Тепловая обработка.

Раздел 2. Современные и инновационные технологии прижизненного формирования содержания функциональных пищевых ингредиентов в сырье животного происхождения

Вариант 1

1. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Условия содержания.
2. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сырья. Виды рыб.
3. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья. Корма и пищевые добавки для питания животных.

Вариант 2

1. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья.
2. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Порода животного
3. Инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбному сырию.

Вариант 3

1. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Порода животного
2. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья. Условия содержания
3. Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясному сырию.

Раздел 3. Современные и инновационные технологии при производстве продуктов питания общего назначения, обогащенных функциональными пищевыми ингредиентами.

Вариант 1

1. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Очистка молочного сырья
2. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами мясной продукции.
3. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств рыбной продукции.

Вариант 2

1. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции.
2. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами молочной продукции.
3. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств мясной продукции.

Вариант 3

1. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств рыбной продукции. Механическая обработка рыбного сырья
2. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств молочных продуктов.
3. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Механическая обработка мясного сырья.

Раздел 4. Современные и инновационные технологии при упаковке и хранении функциональных продуктов питания общего назначения

Вариант 1

1. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания.
2. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Модифицированные газовые смеси.
3. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Упаковки с выборочной проницаемостью.

Вариант 2

1. Роль упаковки в повышении сохранности содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания.
2. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Выпускаемые упаковки.
3. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Полупроницаемые упаковки.

Вариант 3

1. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Подбор упаковочных материалов.
2. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Умная упаковка.
3. Современные и инновационные технологии хранения функциональных пищевых продуктов питания.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине:

1. Роль функциональных продуктов в обеспечении здоровья.
2. Законодательные инициативы в области здорового питания.
3. Анализ мирового рынка функциональных продуктов общего назначения.
4. Современное состояние отечественного рынка функциональных молочных продуктов питания для общего назначения.
5. Современное состояние отечественного рынка функциональных мясных продуктов питания для общего назначения.
6. Современное состояние отечественного рынка функциональных рыбных продуктов питания для общего назначения.
7. Номенклатура показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
8. Номенклатура функциональных свойств продуктов питания.
9. Нормативно-правовая база обеспечения показателей качества продукции.
10. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности, продукции.
11. Нормативно-правовая база обеспечения функциональных свойств продуктов питания.
12. Питание общего назначения для женщин.
13. Питание общего назначения для мужчин.
14. Питание общего назначения для лиц различной физической активности.
15. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Подбор сырья.
16. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Тепловая обработка.
17. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Механическая обработка сырья.
18. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Ферментация.
19. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Гомогенизация.
20. Технологические операции, влияющие на функциональные свойства продуктов питания из сырья животного происхождения. Хранение готовой продукции.
21. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Корма и пищевые добавки для питания животных.
22. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Условия содержания.
23. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Порода животного.
24. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья. Инновационные подходы формирования характеристик молочному сыру.
25. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности молочного сырья.
26. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья.
27. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья. Корма и пищевые добавки для питания животных.
28. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья. Условия содержания.
29. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности мясного сырья. Порода животного.

30. Инновационные подходы формирования заданных характеристик мясному сыру.
31. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сырья. Корма и пищевые добавки для питания рыб.
32. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сырья. Условия содержания или вылова.
33. Сырьевые факторы формирования показателей пищевой и биологической ценности рыбного сырья. Виды рыб.
34. Инновационные подходы формирования заданных характеристик рыбному сыру.
35. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Очистка молочного сырья.
36. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Тепловая обработка молочного сырья.
37. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Подбор заквасочных культур и сквашивание молока.
38. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами молочной продукции.
39. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств молочной продукции. Упаковка и хранение функциональной молочной продукции.
40. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств молочных продуктов.
41. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Механическая обработка мясного сырья.
42. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Тепловая обработка мясного сырья.
43. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами мясной продукции.
44. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств мясной продукции. Упаковка и хранение функциональной мясной продукции.
45. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств мясной продукции.
46. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств рыбной продукции. Механическая обработка рыбного сырья.
47. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств рыбной продукции. Тепловая обработка рыбного сырья.
48. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств рыбной продукции. Обогащение функциональными пищевыми ингредиентами рыбной продукции.
49. Технологические факторы формирования качества, безопасности и функциональных свойств рыбной продукции. Упаковка и хранение функциональной рыбной продукции.
50. Современные и инновационные подходы повышения сохранности функциональных свойств рыбной продукции.
51. Роль упаковки в повышении сохранности содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания.
52. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения содержания функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Подбор упаковочных материалов.

Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s2021bas1-1-389.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s2021bas1-1-389.pdf>> (дата обращения: 30.03.2023 г.) — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Антипова, Л. В. Химия пищи : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-5351-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139249> (дата обращения: 30.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Перечень дополнительной литературы

1. Дунченко, Н. И. Научное обоснование мезодологических принципов формирования качества продуктов питания: Монография / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская, Л. Н. Маницкая; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2022. — 211 с. — Коллекция: Монографии. — Доступ по паролю из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s14042022DunchenkoMonograf.pdf>. (дата обращения: 30.03.2023 г.) <http://elib.timacad.ru/dl/full/s14042022DunchenkoMonograf.pdf/view> — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Дунченко, Н.И. Квалиметрия: учебное пособие / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА, 2019. — 164 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Доступ по паролю из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s2019kval.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s2019kval.pdf>> (дата обращения: 20.08.2022).

3. Дунченко, Нина Ивановна. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания: учебное пособие / Н. И. Дунченко, С. В. Купцова, О. Б. Федотова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2018. — 169 с.: рис., табл. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo318.pdf>. - Загл. с титул. экрана. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo318.pdf>> (дата обращения: 30.03.2023 г.) — Режим доступа: для авториз. пользователей

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Руководство для магистрантов к написанию выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации): учебно-методическое пособие / О.Н. Красуля, Н.И. Дунченко, А.С. Шуваринов [и др.];; Российский государственный

53. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Модифицированные газовые смеси.

54. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Умная упаковка.

55. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Биоразлагаемые упаковки.

56. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Полупроницаемые упаковки.

57. Современные и инновационные технологии упаковки и повышения сохранности в процессе хранения функциональных пищевых ингредиентов в продуктах питания. Упаковки с выборочной проницаемостью.

58. Современные и инновационные технологии хранения функциональных пищевых продуктов питания.

5.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкалы оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться как балльно-рейтинговая так и традиционная системы контроля и оценки успеваемости студентов (таблица 7).

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную (зачтено) оценку заслуживает студент, освоивший практически все знания, умения, компетенции и теоретический материал (допускается незначительные проблемы в знаниях и умениях, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах) и выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную (незачтено) оценку заслуживает студент, не освоивший существенную часть знаний, умений, компетенций и теоретического материала (выражающиеся в принципиально не-правильных ответах студента, указывающие на непонимание или незнание материала), и/или не выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания, и/или выполнивший предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания на низком профессиональном уровне и не отвечающие установленным требованиям к оформлению и содержанию работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Природные и синтетические биологически активные органические соединения: учебное пособие / С. А. Янковский, Н.И. Дунченко, Е.Н. Олсуфьева, В. С. Янковская; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА, 2021. — 389 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция:

аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2020. — 90 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s09032022VKRmagistr.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s09032022VKRmagistr.pdf>>. (дата обращения: 30.03.2023 г.) — Режим доступа: для авториз. пользователей

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

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. <http://www.gost.ru> (открытый доступ)
2. <http://www.labrate.ru/qualimegy.htm> (открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru> (открытый доступ)
4. www.gosprotrebnadzor.ru (открытый доступ)
5. <http://www.complexdoc.ru> (открытый доступ)
6. <http://www.eLibary.ru> (открытый доступ)
7. <http://www.gks.ru> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9

Перечень программного обеспечения					
№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Разделы 1-4	Microsoft Word	офисный	Microsoft	2000 и более поздние версии
2		Microsoft Excel	офисный	Microsoft	2000 и более поздние версии
3		Microsoft PowerPoint	офисный	Microsoft	2000 и более поздние версии

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2

Корпус № 1, ауд. 210, 305, 303, 323 для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практических занятий, лабораторных работ	Аквадистиллятор электрический ДЭ-М Фотометр фотоэлектрический КФК-3-«ЗОМЗ» Центрифуга СМ-12 Мешалка магнитная HS/HS-Pro/HS-Pro Digital Овоскоп настольный ОН-10 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М рН-метр рН-150МИ Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 (3 шт.) Баня водяная многоступенчатая ТБ-4А ТБ-6А Мешалка магнитная с подогревом ЛК-DMS-ProNI Лактан 1-4 М
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова	Читальный зал
Корпус № 12	Хранение и профилактическое обслуживание учебного оборудования

11. Методические рекомендации по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

- лекция (занятия лекционного типа);
- практические занятия, занятия семинарского типа;
- групповые консультации;
- индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
- самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные комплексы лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка семинарских занятий проводится в форме собеседования.

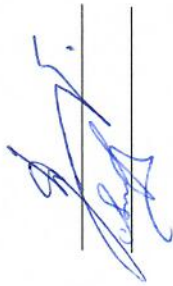
12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода и практической подготовки должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем критериев оценивания для текущего контроля. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработали:
Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

Янковская В.С., к.т.н., доцент

Two handwritten signatures in blue ink are positioned above two horizontal lines. The first signature is more stylized and larger, while the second is smaller and more compact.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность "Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья"
(квалификация (степень) выпускника – магистр)

Панфиловым Виктором Александровичем, д.т.н., профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева, (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы учебной дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Управления качеством и товароведение продукции» (разработчики – Дунченко Нина Ивановна заведующий кафедрой УКиТП, доктор технических наук, профессор, Янковская Валентина Сергеевна кандидат технических наук, доцент).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.В.ДВ.02.02.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» закреплено 4 **компетенции**. Дисциплина «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» составляет 3 зачётных единицы (108 часа/из них практическая подготовка 4).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» предполагает 5 занятий в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (устный опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименования, периодическими изданиями – 7 источников со ссылкой на электронные ресурсы и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

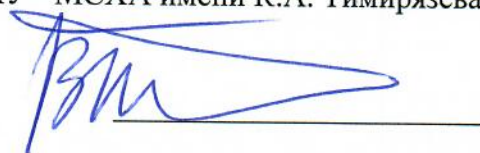
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность "Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья" (квалификация выпускника – магистр), разработанная Дунченко Н.И. зав.кафедрой УКиТП, д.т.н., проф., Янковской В.С. к.т.н., доц. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Панфилов В.А., д.т.н., профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева



« 12 » сентября 2023 г.