

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии
переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета уни-
верситета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 09)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьёв
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОРГАНИЗАЦИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и профилактического питания

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Организация социального питания» является формирование у обучающихся знаний в отношении принципов организации рационального питания для основных социальных групп населения, с учетом физиологических особенностей представителей этих групп по их возрасту, специфике профессиональной деятельности, состоянию здоровья, национальности, вероисповеданию.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н).

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Организация социального питания» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б.В.ДВ.02.02.

При освоении дисциплины (модуля) «Организация социального питания» потребуются знания следующих дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Современные проблемы науки в пищевых отраслях и общественном питании».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, могут быть использованы обучающимися при освоении следующих дисциплин: «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Технология продуктов функционального питания», написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/02.7)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – Е/02.7:

Организация выпуска новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ПК-3 способен применять современные информационные технологии, управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания.

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-6 ИД-1 _{УК-6} – Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Не определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Частично определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Хорошо определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Отлично определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста
ИД-2 _{УК-6} – Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Не способен определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Удовлетворительно определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Не в полном объеме определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	В полном объеме определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
ПК-3 ИД-1 _{ПК-3} – Применяет современные информационные технологии и разрабатывает план испытаний опытных партий новых видов продукции общественного питания	Не умеет применять современные информационные технологии и разрабатывает план испытаний опытных партий новых видов продукции общественного питания	Частично умеет применять современные информационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий новых видов продукции общественного питания	Хорошо умеет применять современные информационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий новых видов продукции общественного питания	Отлично умеет применять современные информационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий новых видов продукции общественного питания
ИД-2 _{ПК-3} – Определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Не определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Удовлетворительно определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Хорошо определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Отлично определяет приоритеты при проведении оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания
ИД-3 _{ПК-3} – Осуществляет руководство испытаниями и проводит оценку со-	Не осуществляет руководство испытаниями и не проводит оценку со-	Частично осуществляет руководство испытаниями и удовлетво-	Не в полном объеме осуществляет руководство испытаниями и прово-	В полном объеме осуществляет руководство испытаниями и проводит

дит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	ответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	рительно проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания ч	дит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания
--	---	--	--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- принципы классификации основных пищевых веществ и особенности их использования организмом человека; ассортимент и специфические особенности основных пищевых продуктов для социального питания.

Уметь:

- устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- создавать и поддерживать имидж предприятия;
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- организовать рациональное питание основных профессиональных и половозрастных групп населения.

Владеть:

- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
- навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

Разделы, темы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-6	ПК-3	
Понятие о социальном питании. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания	+	+	2
Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания.	+	+	2
Методы оценки питания. Современные теории питания.	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид занятий	Количество acad. часов	
	по очной форме обучения 1 семестр	по заочной форме обучения (1 курс)
Объем дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	32	16
Аудиторные занятия, в т.ч.	32	16
лекции	16	8
практические занятия	16	8
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	76	88
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	36	32
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	24	32
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	16	24
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в acad. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Понятие о социальном питании. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания.	4	2	УК-6, ПК-3
2	Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания.	6	4	УК-6, ПК-3
3	Методы оценки питания. Современные теории питания.	6	2	УК-6, ПК-3
	ИТОГО	16	8	

4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Всего acad. часов		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
2	Принципы разработки меню для диетического питания	4	4	УК-6, ПК-3
2	Определение энергозатрат организма. Оценка пищевого статуса	6	4	УК-6, ПК-3
3	Составление рационов в соответствии с физиологическими нормами питания	6		УК-6, ПК-3
	ИТОГО	16	8	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем, acad. часов	
		очная форма	заочная форма

		обучения	обучения
Раздел 1.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	10
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	8	10
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	6	8
Раздел 2.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	12
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	8	12
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	5	8
Раздел 3.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	10
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	8	10
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета	5	8
	ИТОГО	76	88

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Сухарева, Т.Н. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Организация социального питания» для обучающихся заочной формы обучения, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т.Н. Сухарева. - Мичуринск, 2024.

2. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Организация социального питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т.Н. Сухарева. - Мичуринск, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Выполнение контрольной работы способствует углубленному усвоению положений дисциплины, показывает возможности обучающегося к самостоятельной работе над литературой.

Контрольная работа представляет собой форму самостоятельной работы обучающегося, позволяющую овладеть знаниями и навыками аналитической и исследовательской работы в рамках программы изучаемой учебной дисциплины.

Контрольная работа выполняется в виде письменных ответов на 4 теоретических вопроса, по вариантам, который находится в таблице номеров заданий для контрольной работы на пересечении линий последней и предпоследней цифр учебного шифра.

Письменные работы должны быть подготовлены самостоятельно, содержать совокупность аргументированных ответов.

4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Раздел 1. Понятие о социальном питании. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания.

Понятие о социальном питании. Задачи. Объекты. Питание на производственных предприятиях. Организация социального питания в учебных учреждениях, больницах. Создание и поддержание имиджа предприятия.

Раздел 2. Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания.

Специализированные продукты для социального питания. Лечебно-профилактические и профилактические продукты. Функциональные продукты. Обогащенные напитки. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания; Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях. Биологически активные добавки, функциональные, обогащенные, заданного химического состава пищевые продукты. Пре- и пробиотики. Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж; Маркировка пищевой продукции.

Раздел 3. Методы оценки питания. Современные теории питания.

Методы оценки семейного и индивидуального питания, питание в коллективах. Оценка здоровья населения (биохимические и функциональные тесты, биомаркеры, антропометрия, импедансометрия, денситометрия). Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж. Компьютерные технологии в оценке питания и индивидуализации питания (системы «Нутритест-ИП»). Моделирование и оптимизация рецептов и технологий пищевых продуктов социального питания. Требования к документообороту на предприятии;

Принцип сбалансированного питания. Оптимальное питание. Элементарное (мономерное) питание. Прямое (парентеральное) питание. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) Подготовка к практическим занятиям, защите реферата. Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, применение активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям, промежуточному контролю.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, фор-

мируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Организация социального питания».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Организация социального питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Понятие о социальном питании. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания	УК-6, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	35 10 15
2	Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания	УК-6, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	35 10 5
3	Методы оценки питания. Современные теории питания.	УК-6, ПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	30 10 20

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Эколого-медицинские аспекты современного питания человека (УК-6, ПК-3)
2. Понятие о социальном питании. (УК-6, ПК-3)
3. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания (УК-6, ПК-3)
4. Основные задачи организации социального питания. (УК-6, ПК-3)
5. Объекты социального питания. (УК-6, ПК-3)
6. Пирамида здорового питания. (УК-6, ПК-3)
7. Понятие о нутриоме. (УК-6, ПК-3)
8. Глобальные и национальные (российские) проблемы и приоритеты при разработке и реализации государственной политики здорового питания населения (УК-6, ПК-3)
9. Теоретические основы производства продуктов социального питания.
10. Основные категории обогащенных продуктов питания (ПК-1, ПК-6, ПК-7)
11. Организация социального питания в социально-геронтологическом центре оздоровительном центре. Создание и поддержание имиджа предприятия (УК-6, ПК-3)
12. Организация социального питания (УК-6, ПК-3).
13. Специализированные продукты для пожилых людей (УК-6, ПК-3)
14. Компьютерные технологии в оценке питания и индивидуализации питания (системы «Нутритест-ИП») (УК-6, ПК-3)
15. Лечебно-профилактические и профилактические продукты. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания (УК-6, ПК-3)
16. Функциональные продукты. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях. (УК-6, ПК-3)
17. Обогащенные напитки (УК-6, ПК-3)

18. Биологически активные добавки (УК-6, ПК-3)
19. Функциональные продукты. Понятие. Использование (УК-6, ПК-3)
20. Обогащенные продукты. Продукты заданного химического состава (УК-6, ПК-3)
- 3)
21. Пре- и пробиотики. . Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж Маркировка пищевой продукции (ПК-7, ПК-1,К-6)
22. Моделирование и оптимизация рецептур и технологий пищевых продуктов социального питания. Требования к документообороту на предприятии; (УК-6, ПК-3)
23. Методы оценки семейного и индивидуального питания. (УК-6, ПК-3)
24. Методы оценки питания в коллективах. (УК-6, ПК-3)
25. Оценка здоровья населения (биохимические и функциональные тесты, биомаркеры, антропометрия, импедансометрия, денситометрия). Контроль степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установление и определение приоритетов в области управления процессами продаж. (УК-6, ПК-3)
26. Таблицы химического состава пищевых продуктов. (УК-6, ПК-3)
27. Принцип сбалансированного питания. Оптимальное питание (УК-6, ПК-3)
28. Создание улучшенной пищи за счет обогащения продуктов веществами, непосредственно участвующими в обмене веществ (УК-6, ПК-3)
29. Элементное (мономерное) питание. (УК-6, ПК-3)
30. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания (УК-6, ПК-3)
31. Продукты функционального питания с использованием молочнокислых бактерий (УК-6, ПК-3)
32. Теория рационального питания. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях. (УК-6, ПК-3)
33. Витаминизация пищевых продуктов (УК-6, ПК-3)
34. Состояние питания детей на современном этапе развития общества (УК-6, ПК-3)
- 3)
35. Требования, предъявляемые при составлении рационов для социального питания (УК-6, ПК-3)
36. Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России. (УК-6, ПК-3)
37. Понятия и показатели качества продукции (УК-6, ПК-3)
38. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания (УК-6, ПК-3)
39. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов (УК-6, ПК-3)
40. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке (УК-6, ПК-3)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «зачтено»	- полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности организации социального питания; эффективной стратегии и формирование политики предприятия, обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для зачета (35-50 баллов)

	<p>концепций; принципов классификации основных пищевых веществ и особенностей их использования организмом человека; ассортимента и специфических особенностей основных пищевых продуктов для социального питания;</p> <p>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований устанавливать требования к документообороту на предприятии; создавать и поддерживать имидж предприятия; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовать рациональное питание основных профессиональных и половозрастных групп населения;</p> <p>- полное владение навыками определения тенденций изменения в организации социального питания; готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания.</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) «зачтено»</p>	<p>- знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу;</p> <p>- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений;</p> <p>- недостаточно полное владение навыками определения тенденций изменения организации социального питания; готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания.</p>	<p>Тестовые задания (18-32 балла) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для зачета (25-34 балла)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) «зачтено»</p>	<p>- поверхностное знание сущности организации социального питания;</p> <p>- умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и частичный анализ данных при проведении конкретных расчетов;</p> <p>- поверхностное владение навыками определения тенденций изменения организации социального питания; готовностью контролировать степень достижения це-</p>	<p>Тестовые задания (12-19 балла) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для зачета (18-24 балла)</p>

	лей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «не зачтено»	- незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала	Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для зачета (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Учебная литература

1. Сухарева, Т.Н. УМКД «Организация социального питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т.Н. Сухарева. – Мичуринск, 2022.

2. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практическое руководство [Электронный ресурс]: рук. / Ю.С. Другов, А.А. Родин. — Электрон.дан. — Москва, Издательство "Лаборатория знаний", 2015. — 443 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/66222>. — Загл. с экрана.

3. Сухарева, Т.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация социального питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т.Н. Сухарева. – Мичуринск, 2023.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Сухарева, Т.Н. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Организация социального питания» для обучающихся заочной формы обучения, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т.Н. Сухарева. - Мичуринск, 2023.

2. Сухарева, Т.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация социального питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т. Н. Сухарева - Мичуринск, 2023.

3. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Организация социального питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Т.Н. Сухарева. - Мичуринск, 2023.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно

6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. Электронно-библиотечная система учебных и учебно-методических материалов <http://window.edu.ru/> (соглашение от 11.04.2013 № 37 с ФГУ ГНИИ ИТТ «Информика», входящей в состав информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»).
3. Электронная база данных «Национальный цифровой ресурс «Руконт» Коллекция «Базовый массив» <https://rucont.ru> (контракт от 03.02.2017 № 1801/2222-2017).
4. Электронно-библиотечная система ООО «Издательство Лань» <https://e.lanbook.com/> (договор от 13.06.2017 № 435/17).
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ <http://ebs.rgazu.ru/> (дополнительное соглашение от 28.03.2017 № ПДД №18/17 к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27).
6. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru» (договор от 12.05.2017 № 2949).
7. Электронный периодический справочник «Система «ГАРАНТ» <http://www.garant.ru/> (договор от 27.12.2016 № 154-01/17).
8. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru/> (договор от 10.03.2017 № 7844/13900/ЭС).

7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифро-	Формируемые компетенции	ИДК
---	---------------------	---	-------------------------	-----

		вой технологии		
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-3	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	ПК-3	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация социального питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028

Авторы:

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: заведующий кафедрой садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводств (протокол № 10 от 13 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №10 от 20 мая 2024г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 09 от 23 мая 2024 г.).

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства