Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления - филиал
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: ИНН=575206486423, СНИЛС=00482216008, E=it@orel.ranepa.ru, C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления
Дата: 2022.06.06 16:25:11+03'00'

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом
Среднерусского института- филиала РАНХиГС
Протокол № 2 от «28» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03.02 ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ПРОДВИЖЕНИЯ НА РЫНОК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
Профиль: Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Квалификация(степень): Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения: очная
Год набора: 2021

2022 г.

Автор-составитель:

кандидат технических наук, доцент кафедры
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Н.А. Батурина

Содержание

1. Наименование дисциплины (модуля) 4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебной нагрузки 5
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) 10
7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 12
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы 12
7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Описание шкал оценивания 13
7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 15
7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций 17
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 17
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины (модуля) 19
9.1 Электронно-библиотечные системы (ЭБС) 19
9.2 Электронная информационно-образовательная среда университета 19
9.3. Информационные справочные системы 19
9.4. Современные профессиональные базы данных 19
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 20
11.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения 20
11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения 20
11.2. Перечень свободно распространяемого программного обеспечения 20
11.3 Перечень информационных технологий 21
12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю). 21
13. Образовательные технологии 22
14. ЛИСТ изменений и дополнений в рабочей программе……...23

1. Наименование дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Теория и практика проектирования и продвижения на рынок пищевых продуктов» является формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности; освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области проектирования и продвижения на рынок пищевых продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение современного потребительского рынка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- определение приоритетных направлений проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений;
- рассмотрение современных методологических концепций изучения потребительских предпочтений пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- формирование навыков разработки методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами;
- формирование навыков применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения.

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки (владения), характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы, формируются в соответствии с паспортами компетенций образовательной программы.

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Формируемые компетенции		**Планируемые результаты обучения по дисциплине**	
		Код	Требования к формируемым знаниям, умениям и владениям
Код	Содержание		
ПК-10, Первый уровень (базовый)	Способностью к разработке методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения	З1 (ПК-10) –I	Знать современный потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
		У1 (ПК-10) –I	Уметь определять приоритетные направления проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений
		В1 (ПК-10) –I	Владеть способностью к разработке методологии проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-10, Второй уровень (повышенный	Способностью к разработке методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потреби-	З1 (ПК-10) – II Знать методологию проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и продвижения их на потребительский рынок	
		У1 (ПК-10) – II Уметь проектировать и продвигать на потребительский рынок пищевые продукты функционального и специализированного назначения	
		В1 (ПК-10) – II Владеть методами разработки и продвижения на потре-	

	тельских предпочтений отдельных групп населения	бительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами
ОПК-5 Первый уровень (базовый)	Способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	В1 (ОПК-5) –II Владеть навыками применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина включена в Блок 1 вариативной части образовательной программы; дисциплина по выбору.

1. Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах:

- Научные основы товароведения пищевых продуктов (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4);
- Методологические основы образовательных технологий и научных исследований в области промышленной экологии и биотехнологий (ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7).

2. Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технология продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (ПК-10; ПК-12).

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 2 –Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	зачетные единицы	в том числе по формам обучения, академических часов	
		очная	заочная
1	2	3	4
Общая трудоемкость дисциплины, в том числе:	2	72	72
Контактная работа обучающегося с преподавателем:	-	**34**	**30**
- лекции	-	16	10
- практические занятия (семинары)	-	16	16
- лабораторные работы	-	-	-
- контроль самостоятельной работы (КСР)	-	2	2
- консультация	-	-	2
Самостоятельная работа:	-	**38**	**40**
Курсовая работа (проект)	-	**-**	**-**
Промежуточная аттестация (экзамен)	-	**-**	**-**
Промежуточная аттестация (зачет)	-	**+**	**2**

* - одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебной нагрузки

Модуль 1.

Тема 1. Проектирование пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Обоснование необходимости проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Классификация и характеристика функциональных пищевых ингредиен-

тов. Выбор функциональных ингредиентов для разработки продукта заданного химического состава и направленной функциональной эффективности. Правила обогащения пищевых продуктов: полезность и эффективность. Современные методологические концепции изучения потребительских предпочтений пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Факторы, влияющие на потребительские предпочтения отдельных групп населения. Методы выявления потребительских предпочтений. Проектирование и разработка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на основе изучения потребительских предпочтений (исходных требований (потребностей) заказчика (потребителя)), изучения спроса, условий применения, научно-технического опыта и др. Научные исследования, опытно-конструкторские и технологические работы, включая патентные исследования, функционально-стоимостный анализ, моделирование, использование других прогрессивных методов создания пищевых продуктов. Применение современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения.

Модуль 2.

Тема 2. Продвижение на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Характеристика современного рынка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Изучение информированности населения о роли пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Разработка концепции торговой марки (бренда) пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Разработка стратегии продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: определение основных каналов сбыта; разработка ценовой политики; выбор целевых сегментов для продвижения; разработка мероприятий по рекламной поддержке; разработка и согласование мероприятий по продвижению в каналах сбыта и местах продаж. Применение современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения.

Содержание дисциплины, структурированное по модулям и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебной нагрузки, приведено в таблице 3 – Семестровый рейтинг-план дисциплины.

Минимальный рейтинг за конкретный вид текущего контроля и самостоятельной работы составляет 0,5 балла, рейтинг рубежного контроля – 5 баллов, рейтинг промежуточной аттестации – от 1 до 15 баллов.

Максимальное количество баллов, предусмотренных для оценки качества самостоятельной работы обучающихся в семестре, составляет 25 баллов, которые распределяются по конкретным темам изучаемой дисциплины с указанием используемой формы контроля. При выборе видов контроля и формировании заданий для них допускается объединение учебного материала близких по содержанию тем дисциплины.

Сумма часов на текущий контроль самостоятельной работы обучающихся (КСР) определяется учебным планом подготовки.

Таблица 3а – Семестровый рейтинг-план дисциплины, структурированный по темам и видам учебных занятий

Семестр 3 – очная форма обучения

№	Дисциплинарный модуль					Текущий контроль		Рубежный контроль		Рейтинг за самостоятельную работу		Творческий рейтинг	Научный рейтинг	Промежуточный контроль
	Содержание модуля (темы рабочей программы)	Кол-во аудиторных часов		Объем самостоятельной работы, час		Вид контроля	Балл	Вид контроля	Балл	Вид контроля	Балл			
		лек.	практ.	обучающегося	контроль									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Модуль 1											Подготовка и проведение презентаций, участие в дискуссиях, выполнение индивидуальных творческих заданий по учебному материалу дисциплины, участие в формировании методического фонда кафедры.	Показатели и баллы научного рейтинга приведены в таблице 5	
1	Тема 1. Проектирование пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	8	8	19	1	Тестирование	2	Кейс-задача	5	Реферат	8			
						Ситуационная задача	3			Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения	5			
	Всего по модулю 1, часов	**8**	**8**	**19**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**			
	Всего по модулю 1, баллов						**5**		**5**		**13**			
	Модуль 2													
2	Тема 2. Продвижение на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	8	6	19	1	Тестирование	2	Кейс-задача	5	Реферат	7			
						Ситуационная задача	3			Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения	5			
	Оценка качества знаний обучающихся		2											
	Всего по модулю 2, часов	**8**	**8**	**19**	**1**	**-**		**-**		**-**	**-**			
	Всего по модулю 2, баллов						**5**		**5**		**12**			
	Итого, баллов – **100**	**30 – посещаемость**		**-**	**-**	**-**	**10**	**-**	**10**		**25**	**5**	**5**	**Зачет/ 15**

Таблица 3б – Семестровый рейтинг-план дисциплины, структурированный по темам и видам учебных занятий

Курс 3 – заочная форма обучения

№	Дисциплинарный модуль					Текущий контроль		Рубежный контроль		Рейтинг за самостоятельную работу		Творческий рейтинг	Научный рейтинг	Промежуточный контроль
	Содержание модуля (темы рабочей программы)	Кол-во аудиторных часов		Объем самостоятельной работы, час		Вид контроля	Балл	Вид контроля	Балл	Вид контроля	Балл			
		лек.	практ.	обучающегося	контроль									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Модуль 1													
1	Тема 1. Проектирование пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	6	8	20	1			Кейс-задача	5	Реферат	8	Подготовка и проведение презентаций, участие в дискуссиях, выполнение индивидуальных творческих заданий по учебному материалу дисциплины, участие в формировании методического фонда кафедры.	Показатели и баллы научного рейтинга приведены в таблице 5	
										Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения	25			
	Всего по модулю 1, часов	**6**	**8**	**20**	**1**			**-**	**-**	**-**	**-**			
	Всего по модулю 1, баллов								**5**		**33**			
	Модуль 2													
2	Тема 2. Продвижение на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	4	8	20	1			Кейс-задача	5	Реферат	7			
										Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения	25			
	Всего по модулю 2, часов	**4**	**8**	**20**	**1**			**-**		**-**	**-**			
	Всего по модулю 2, баллов								**5**		**32**			
	Итого, баллов – **100**			**-**	**-**			**-**	**10**		**65**	**5**	**5**	**зачет/ 15**

Таблица 4 - Показатели и оценка научного рейтинга обучающегося

Наименование показателей	Количество баллов	Наименование показателей	Количество баллов
1	2	3	4
Участие в конкурсах научных работ обучающихся:		Публикации статей:	
- при получении диплома - другое	4 – 5 1 – 3	- в научных журналах, межвузовском сборнике	5
Выступления на конференциях:		- в вузовском, кафедральном сборнике	4
- международных, региональных	5	- сборник тезисов конференций	1 – 3
- вузовских - за призовые места (дополнительно)	2 – 4 1	Получение патента на изобретение, свидетельства о рациональном предложении и т.д.	5
Участие в олимпиадах и конкурсах:		Участие в научной работе по тематике кафедры и работа в научных кружках	1 - 3
- международных, региональных	5		
- вузовских - за призовые места (дополнительно)	2 - 4 1		

Примечание: количество баллов может корректироваться в зависимости от специфики дисциплины и необходимости поощрения за научные и творческие достижения.

Таблица 5 - Тематический план аудиторных занятий и контрольных мероприятий

№	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы)	
	Наименование тем	План лекций	Наименование занятий	Вид контрольного мероприятия (текущий контроль)
1	2	3	4	5
	Модуль 1.			
1	Тема 1. Проектирование пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	1. Обоснование необходимости проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. 2. Классификация и характеристика функциональных пищевых ингредиентов. 3. Выбор функциональных ингредиентов для разработки продукта заданного химического состава и направленной функциональной эффективности. 4. Современные методологические концепции изучения потребительских предпочтений пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. 5. Факторы, влияющие на потребительские предпочтения отдельных групп населения. 6. Проектирование и разработка пищевых продуктов функциональ-	1. Изучение основ проектирования и разработки различных видов пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. 2. Изучение потребительских предпочтений пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	Тестирование. Ситуационная задача.

		ного и специализированного назначения на основе изучения потребительских предпочтений (исходных требований (потребностей) заказчика (потребителя)), изучения спроса, условий применения, научно-технического опыта и др.		
	Модуль 2.			
2	Тема 2. Продвижение на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	1. Характеристика современного рынка пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. 2. Разработка стратегии продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: 2.1 Определение основных каналов сбыта 2.2. Разработка ценовой политики 2.3 Выбор целевых сегментов для продвижения 2.4 Разработка мероприятий по рекламной поддержке 2.5 Разработка и согласование мероприятий по продвижению в каналах сбыта и местах продаж. 3. Применение современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	1. Разработка стратегии продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Тестирование. Ситуационная задача.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Батурина Н.А. Теория и практика проектирования и продвижения на рынок пищевых продуктов. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по программам аспирантуры [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – ОрелГУЭТ, 2019.

Методические материалы в виде электронных ресурсов находятся в системе управления образованием «Moodle».

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№	Наименование тем	Перечень рассматриваемых вопросов	Наименование источника для использования в работе
1	2	3	4
	Модуль 1.		
1	Тема 1. Проектирование пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	1. Правила обогащения пищевых продуктов: полезность и эффективность. 2. Методы выявления потребительских предпочтений. 3. Научные исследования, опытно-конструкторские и технологические работы, включая патентные исследования, функционально-стоимостный анализ, модели-	1. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами: технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова и др. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1; То же [Электронный ресурс]. - URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435701.

		рование, использование других прогрессивных методов создания пищевых продуктов. 4. Применение современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	2. Интегрированные маркетинговые коммуникации: учебник / под ред. И.М. Синяевой. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 504 с. - ISBN 978-5-238-02309-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=119438. 3. Громкова М.Т. Педагогика высшей школы: учебное пособие / М.Т. Громкова. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 446 с. - ISBN 978-5-238-02236-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117717.
	Модуль 2.		
2	Тема 2. Продвижение на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	1. Изучение информированности населения о роли пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. 2. Разработка концепции торговой марки (бренда) пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	1. Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 121 с.; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286. 2. Пономарёв, К.С. Организация и планирование продвижения товара: монография / К.С. Пономарёв. – Москва: Лаборатория книги, 2010. – 135 с. – [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=87528 3. Стерхова, С.А. Инновационный продукт: инструменты маркетинга: учебное пособие для профессионалов / С.А. Стерхова; Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации. – Москва: Издательский дом «Дело», 2010. – 295 с. – ISBN 978-5-7749-0532-4; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443189.

Примерная тематика рефератов

1. Методы выявления потребительских предпочтений и их характеристика.
2. Изучение потребительских предпочтений на потребительском рынке в сегменте «Хлебобулочные изделия функционального и специализированного назначения».
3. Изучение потребительских предпочтений на потребительском рынке в сегменте «Мучные кондитерские изделия функционального назначения».
4. Изучение потребительских предпочтений на потребительском рынке в сегменте «Йогурты функционального и специализированного назначения».
5. Изучение потребительских предпочтений на потребительском рынке в сегменте «Мучные кондитерские изделия (печенье сахарное) функционального и специализированного назначения».
6. Изучение потребительских предпочтений на потребительском рынке в сегменте «Макаронные изделия функционального и специализированного назначения».
7. Особенности проектирования и разработки продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения.
8. Особенности проектирования и разработки продуктов функционального назначения на молочной основе.
9. Особенности проектирования и разработки пищевой продукции для лиц с гипоацидным состоянием.

10.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции для лиц с гиперацидным состоянием.
11.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции с диуретическим эффектом.
12.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции гиполипидемического действия.
13.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции для профилактики и лечения остеопороза.
14.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции для профилактики и лечения подагры и мочекаменной болезни.
15.Особенности проектирования и разработки гипоаллергенной пищевой продукции.
16.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции для профилактики и лечения железодефицитной анемии.
17.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции для коррекции массы тела.
18.Особенности проектирования и разработки пищевой продукции иммуностимулирующего (иммуномодулирующего) действия.
19.Особенности разработки концепции торговой марки (бренда) пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Основной целью, входящего в состав учебно-методического комплекса, фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся на каждом этапе обучения требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

При текущей аттестации обучающихся оценка сформированности компетенций осуществляется на занятиях: лекционного и семинарского типа, в том числе по вопросам, вынесенным для самостоятельного изучения.

Виды текущего и рубежного контролей по дисциплине указаны в семестровом рейтинг-плане дисциплины, а комплекты заданий для проведения данных видов оценки качества знаний обучающихся – в фонде оценочных средств по дисциплине.

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№	Код компетенций	Результат обучения	Этап формирования
1	2	3	4
1	ПК-10, Первый уровень (базовый)	З1 (ПК-10) – I Знать современный потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Обсуждение теоретического материала на практических занятиях по теме 2. Тестирование по теме 2. Реферат по теме 2. Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения по теме 2. Рубежный контроль по модулю 2 (кейс-задача).
		У1 (ПК-10) – I Уметь определять приоритетные направления проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений	Выполнение практических занятий по теме 1. Рубежный контроль по модулю 1 (кейс-задача).
		В1 (ПК-10) – I Владеть способностью к разработке методологии проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Выполнение практических занятий по теме 1. Ситуационные задачи по теме 1. Рубежный контроль по модулю 1 (кейс-задача).
2	ПК-10,	З1 (ПК-10) – II	Обсуждение теоретического материала на прак-

	Второй уровень (повышенный	Знать методологию проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и продвижения их на потребительский рынок	тических занятиях по теме 1,2. Тестирование по теме 1,2. Рубежный контроль по модулю 1,2 (кейс-задача). Реферат по теме 1,2. Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения по теме 1,2.
		У1 (ПК-10) – II Уметь проектировать и продвигать на потребительский рынок пищевые продукты функционального и специализированного назначения	Выполнение практических занятий по теме 1,2. Реферат по теме 1,2. Рубежный контроль по модулю 1,2 (кейс-задача).
		В1 (ПК-10) – II Владеть методами разработки и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	Выполнение практических занятий по теме 1,2. Ситуационные задачи по теме 1,2. Рубежный контроль по модулю 1,2 (кейс-задача).
3	ОПК-5, Второй уровень (повышенный	В1 (ОПК-5) –II Владеть навыками применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	Конспект материалов по вопросам для самостоятельного изучения по теме 1. Выполнение практических занятий по теме 2. Рубежный контроль по модулю 2 (кейс-задача). Выполнение практических занятий по теме 2.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Описание шкал оценивания

Таблица 8 - Шкала оценивания формируемых компетенций в ходе промежуточной аттестации

№	Код компетенций	Баллы
1	ПК-10	10
2	ОПК-5	5
	ИТОГО	15

Таблица 9 - Показатели и критерии оценивания компетенций в ходе промежуточной аттестации

№	Код компетенций	Показатель	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания
1.	ПК-10 З1 (ПК-10) – I У1 (ПК-10) – I В1 (ПК-10) – I	Решение ситуационной задачи на зачете	Четко знает ситуацию на современном потребительском рынке пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.. Умеет четко определять приоритетные направления проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений. Уверенно владеет способностью к разработке методологии проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	5
			В целом знает ситуацию на современном потребительском рынке пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Умеет определять приоритетные направления проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений. В целом владеет способностью к разработке методологии проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	4-3

			Частично знает ситуацию на современном потребительском рынке пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. С трудом умеет определять приоритетные направления проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений. Частично способностью к разработке методологии проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	2-1
			Не знает ситуацию на современном потребительском рынке пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Не умеет определять приоритетные направления проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с учетом потребительских предпочтений. Не владеет способностью к разработке методологии проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.	0
	ПК-10 З1 (ПК-10) – II У1 (ПК-10) – II В1 (ПК-10) – II	Решение ситуационной задачи на зачете	Четко знает методологию проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и продвижения их на потребительский рынок. Уверенно может проектировать и продвигать на потребительский рынок пищевые продукты функционального и специализированного назначения. Уверенно владеет методами разработки и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.	5
			В целом знает методологию проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и продвижения их на потребительский рынок. В целом может проектировать и продвигать на потребительский рынок пищевые продукты функционального и специализированного назначения. В целом владеет методами разработки и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.	4-3
			Частично знает методологию проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и продвижения их на потребительский рынок. С трудом может проектировать и продвигать на потребительский рынок пищевые продукты функционального и специализированного назначения. Частично владеет методами разработки и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.	2-1
			Не знает методологию проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и продвижения их на потребительский рынок.	0

			Не умеет проектировать и продвигать на потребительский рынок пищевые продукты функционального и специализированного назначения. Не владеет методами разработки и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.	
2.	В1 (ОПК-5) – II	Решение ситуационн ой задачи на зачете	Демонстрирует уверенное владение навыками применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	5
			В целом владеет навыками применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	4-3
			Частично владеет навыками применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	2-1
			Не владеет навыками применения современных педагогических технологий в процессе профессионального обучения	0

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Варианты ситуационных заданий для проведения зачета по дисциплине

Задание 1. На кондитерской фабрике планируется выпуск новых видов продукции (пряники функционального назначения) с использованием нетрадиционного сырья. На предприятии разработаны проекты нормативной документации новых видов продукции и выработаны две опытные партии. Готовые образцы оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям. Установлено, что в обеих партиях пряники имели форму правильную, округлую, нерасплывчатую, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью, нижняя поверхность пряников ровная; поверхность пряников покрыта сахарным сиропом – нелипкая, «мраморная» с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест; вид в изломе – пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса; цвет – коричневый с оттенками различной интенсивности; цвет мякиша – равномерный по всему объему изделия; структура – изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании; вкус и запах – изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха; массовая доля влаги: в партии №1 – 12,0%, в партии №2 -11,0%; щелочность: в партии №1 – 1,5 градуса, в партии №2 – 2,0 градуса; намокаемость:в партии №1 – 180%, в партии №2 – 184%. Требуется: а) перечислить какие методы предприятию необходимо применить для выявления потребительских предпочтений в сегменте «Мучные кондитерские изделия (пряники) функционального назначения»; б) указать какие факторы необходимо учитывать при изучении потребительских предпочтений.

Задание 2. Для удовлетворения потребностей в функциональных продуктах питания необходимо спроектировать и разработать новый вид хлебобулочных изделий, который будет представлен на потребительском рынке отдельного региона, города (например, города Орла). Предприятие по производству хлебобулочных изделий в своей повседневной деятельности ведет наблюдение за спросом на каждый вид выпускаемой продукции, а также отслеживает изменения в товарном предложении конкурентов и в технологии производства. В процессе создания нового вида хлебобулочных изделий необходимо учитывать следующие этапы: 1 Анализ прогнозируемых потребностей в хлебобулочных изделиях. 2 Поиск идеи нового вида хлебобулочных изделий. 3 Предварительная оценка идеи и выбор наиболее приемлемого пути ее осуществления. 4 Исследование потребительских свойств нового вида хлебобулочных изделий и предварительный анализ рынка. 5 Выбор критериев проектируемого нового вида хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями рынка. 6 Определение необходимых свойств нового вида

хлебобулочных изделий на основе выбора альтернатив проектных характеристик. 7 Изучение особенностей процесса производства и возможности адаптации нового вида хлебобулочных изделий к существующим условиям предприятия. 8 Проектирование нового вида хлебобулочных изделий. 9 Проектирование процесса производства нового вида хлебобулочных изделий. 10 Организация опытного производства и пробного сбыта. 11 Переход к серийному производству и осуществлению комплексной программы маркетинга. Требуется: а) охарактеризовать мероприятия, методы, которыми следует руководствовать на каждом этапе проектирования и разработки нового вида продукции; б) по окончании каждого этапа необходимо провести всестороннюю ревизию достигнутых результатов, на основании которых возможно возвращение с любого этапа на любой предыдущий этап повтором изложенных процедур.

Задание 3. На кондитерской фабрике планируется выпуск новых видов продукции (печенье сахарное) с использованием нетрадиционного сырья. На предприятии разработаны проекты нормативной документации новых видов продукции и выработаны опытные партии (опытная партия №1 – с добавлением порошка из оболочек плодов калины; опытная партия №2 – с добавлением пищевых волокон). Готовые образцы оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям. Форма печенья в опытных партиях – плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края; поверхность – гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий, нижняя поверхность ровная; цвет в опытной партии №1 – равномерный, коричневый, в опытной партии №2 – равномерный, светло-коричневый; вид в изломе – пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса; вкус и запах – выраженные, приятные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха; массовая доля влаги в опытной партии №1 – 10,0%; в опытной партии №2 – 9,5%; щелочность в опытной партии №1 – 1,8 град., в опытной партии №2 – 2,0 град.; намокаемость в опытной партии №1 – 186%, в опытной партии №2 – 180%. Кроме того, устанавливали пищевую ценность продукции.

Требуется: а) перечислить какие методы предприятию необходимо применить для выявления потребительских предпочтений в сегменте «Мучные кондитерские изделия (печенье сахарное) с добавками нетрадиционного сырья»; б) указать какие факторы необходимо учитывать при изучении потребительских предпочтений.

Задание 4. На макаронной фабрике планируется выпуск новых видов продукции – макаронные изделия (ракушки) из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта с использованием нетрадиционного сырья. На предприятии разработаны проекты нормативной документации новых видов продукции и выработаны опытные партии (опытная партия №1 – с добавлением порошка из оболочек плодов рябины; опытная партия №2 – с добавлением пищевых волокон). Готовые образцы оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям. Цвет изделий в опытной партии №1 – светло-оранжевый, в опытной партии №2 – серый; форма изделий в обеих партиях – соответствующая типу изделий (изогнутые трубки с прямым срезом, форма поперечного сечения круглая, диаметр 5 мм); вкус изделий в обеих партиях – свойственный данному изделию, без постороннего вкуса; запах изделий – свойственный данному изделию, без постороннего запаха; влажность макаронных изделий в опытной партии №1 – 11,5%, в опытной партии №2 – 10,0%; кислотность изделий в опытной партии №1 – 4,5 град., в опытной партии №2 – 5,0 град.; сохранность формы сваренных изделий в опытной партии №1 – 98%, в опытной партии №2 – 100%. Требуется: а) перечислить какие методы предприятию необходимо применить для выявления потребительских предпочтений в сегменте «Макаронные изделия с добавками нетрадиционного сырья»; б) указать какие факторы необходимо учитывать при изучении потребительских предпочтений.

Задание 5. Для удовлетворения потребностей в функциональных продуктах питания необходимо спроектировать и разработать новый вид кисломолочной продукции, который будет представлен на потребительском рынке отдельного региона, города (например, города Орла). Предприятие по производству кисломолочной продукции в своей повседневной деятельности ведет наблюдение за спросом на каждый вид выпускаемой продукции, а также отслеживает изменения в товарном предложении конкурентов и в технологии производства. В процессе создания нового вида кисломолочной продукции необходимо учитывать следующие этапы: 1 Анализ прогнозируемых потребностей в кисломолочной продукции. 2 Поиск идеи нового вида кисломолочной продукции. 3 Предварительная оценка идеи и выбор наиболее приемлемого пути ее осуществления. 4 Исследование потребительских свойств нового вида кисломолочной продукции и предварительный анализ рынка. 5 Выбор критериев проектируемого нового вида кисломолочной продукции в соответствии с требованиями рынка. 6 Определение необходимых свойств нового вида кисломолочной продукции на основе выбора альтернатив проектных характери-

стик. 7 Изучение особенностей процесса производства и возможности адаптации нового вида кисломолочной продукции к существующим условиям предприятия. 8 Проектирование нового вида кисломолочной продукции. 9 Проектирование процесса производства нового вида кисломолочной продукции. 10 Организация опытного производства и пробного сбыта. 11 Переход к серийному производству и осуществлению комплексной программы маркетинга. Требуется: а) охарактеризовать мероприятия, методы, которыми следует руководствовать на каждом этапе проектирования и разработки нового вида продукции; б) по окончании каждого этапа необходимо провести всестороннюю ревизию достигнутых результатов, на основании которых возможно возвращение с любого этапа на любой предыдущий этап повтором изложенных процедур.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические материалы, которые используются в процедуре оценивания:

1. Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры).
2. Положение «О балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университетэкономики и торговли».
3. Положение «О фонде оценочных средств по дисциплине/практике».
4. Фонд оценочных средств по дисциплине.

Критерии для выставления промежуточного контроля в балльной системе должны соответствуют следующим параметрам:

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка
10-15 баллов	«отлично» / «зачтено»
5-9 баллов	«хорошо» / «зачтено»
1-4 балла	«удовлетворительно» / «зачтено»
0 баллов	«неудовлетворительно» / «не зачтено»

«Отлично» – получены ответы на все вопросы, продемонстрировано умение использовать специальную терминологию,

«Хорошо» – отсутствует полный ответ, присутствуют отдельные неточности, но обучающийся в целом ориентируется в проблеме,

«Удовлетворительно» – отсутствует ответ на один вопрос, но при этом обучающийся смог ответить на дополнительные вопросы,

«Неудовлетворительно» – обучающийся не ответил правильно ни на один из вопросов в билете и не смог ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

Перевод рейтинговой оценки в традиционную осуществляется на основании следующих соотношений:

- 81 - 100 баллов – оценка «отлично» /«зачтено»
- 61 - 80 баллов - оценка «хорошо» /«зачтено»
- 41 - 60 баллов - оценка «удовлетворительно» /«зачтено»
- менее 41 балла - оценка «неудовлетворительно» /«не зачтено»

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами: технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова и др. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1; То же [Электронный ресурс]. - URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435701.

2. Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 121 с.; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286.

3. Стерхова, С.А. Инновационный продукт: инструменты маркетинга: учебное пособие для профессионалов / С.А. Стерхова; Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации. – Москва: Издательский дом «Дело», 2010. – 295 с. – ISBN 978-5-7749-0532-4; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443189.

Дополнительная литература

1. Громкова М.Т. Педагогика высшей школы: учебное пособие / М.Т. Громкова. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 446 с. - ISBN 978-5-238-02236-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117717.

2. Интегрированные маркетинговые коммуникации: учебник / под ред. И.М. Синяевой. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 504 с. - ISBN 978-5-238-02309-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=119438.

3. Кольман, О.Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения / О.Я. Кольман, Г.В. Иванова; Министерство образования и науки РФ, Сибирский Федеральный университет. – Красноярск : СФУ, 2016. – 168 с. – ISBN 978-5-7638-3319-54; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497221.

4. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. – 168 с. – ISBN 978-5-9908002-8-1; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446667.

5. Никифорова, Т.А. Рациональное использование вторичного сырья крупяных производств: монография / Т.А. Никифорова. - Оренбург: ОГУ, 2015. - 140 с.- ISBN 978-5-7410-1301-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id =439232.

6. Околелов, О.П. Конструктивная педагогика: монография / О.П. Околелов. – Москва: Директ-Медиа, 2013. – 160 с. – ISBN 978-5-4458-2509-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139773.

7. Пилипенко, Т.В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов: учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 118 с.: схем., ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494647. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6040327-7-0. – Текст: электронный.

8. Применение антиоксидантов в технологии и формировании потребительских свойств обогащенной мучной продукции: монография / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, С.В. Борисова, О.А. Решетник. - Казань: Издательство КНИТУ, 2014. - 168 с. - ISBN 978-5-7882-1599-0; То же [Электронный ресурс]. – URL://biblioclub.ru /index.php?page=book&id= 428038.

9. Пономарёв, К.С. Организация и планирование продвижения товара: монография / К.С. Пономарёв. – Москва: Лаборатория книги, 2010. – 135 с. – [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=87528

10.Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография / Л.Г. Ермош, Т.Н. Сафронова, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2013. - 186 с. - ISBN 978-5-7638-2804-7; То же [Электронный ресурс]. – URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id =364061.

11.Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза; Министерство образования и науки РФ, Сибирский Федеральный университет. – Красноярск : СФУ, 2016. – 172 с. – ISBN 978-5-7638-3501-4; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497715.

12.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий: монография / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 160 с. - ISBN 978-5-7638-3159-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page= book&id=435831.

13.Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Н.А. Тихомирова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. – 448 с. – ISBN 978-5-904406-05-9; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446845.

9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

9.1 Электронно-библиотечные системы (ЭБС)

1. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Университетская библиотека on-line» // Режим доступа: http://biblioclub.ru
2. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Электронно-библиотечная система издательства КНОРУС «BOOK.ru»» // Режим доступа: http://www.book.ru.

9.2 Электронная информационно-образовательная среда университета

Система управления образованием «Moodle» (http://orelgiet.ru/public/Vkhod_v_Moodle) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программ подготовки.

9.3. Информационные справочные системы

1. Официальный сайт АНО «Российская система качества» // Режим доступа: https://roskachestvo.gov.ru/
2. Официальный сайт Российского союза мукомольных и крупяных предприятий // Режим доступа: http://www.sojuzmuka.ru
3. Официальный сайт Ассоциации «Росчайкофе» // Режим доступа: https://www.rusteacoffee.ru
4. Официальный сайт Российского союза производителей соков // Режим доступа: http://www.rsps.ru/documents
5. Официальный сайт Российского союза предприятий молочной отрасли // Режим доступа: http://www.dairyunion.ru

9.4. Современные профессиональные базы данных

1. http://minpromtorg.gov.ru/ - сайт Министерства промышленности и торговли РФ http://minpromtorg.gov.ru/
2. https://www.gost.ru/portal/gost - сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ)
3. http://www.fsvps.ru/ - сайт Россельхознадзора
4. https://rospotrebnadzor.ru/ - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора)

Таблица 10 – Возможность доступа обучающихся к электронным фондам учебно-методической документации

№	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435701.	Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами: технологии получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л.Н. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова и др. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1; То же [Электронный ресурс]	Доступен
2	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=	Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Ку-	Доступен

	259286	ликов, Е. Волошин. - Оренбург: ОГУ, 2012. - 121 с.; То же [Электронный ресурс]	
3	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443189	Стерхова, С.А. Инновационный продукт: инструменты маркетинга: учебное пособие для профессионалов / С.А. Стерхова; Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации. – Москва: Издательский дом «Дело», 2010. – 295 с. – ISBN 978-5-7749-0532-4; То же [Электронный ресурс]	Доступен
4	http://orelgiet.ru	Система управления образованием «Moodle»	Доступен

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Для наиболее глубокого освоения дисциплины обучающимся рекомендуется изучать литературу, обозначенную как «Дополнительная» в данной программе. На практических занятиях приветствуется активное участие в ходе работы, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, умение находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий. Литература для выполнения рефератов подбирается обучающимся самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Обучающийся должен уметь определить, расшифровать или объяснить любые использованные им термины, аббревиатуры или понятия. Для формирования навыков самостоятельной познавательной деятельности необходимо использовать различные формы самостоятельной работы: работу с учебной литературой, выполнение внеаудиторных самостоятельных работ. Перед выполнением зданий по самостоятельной работе необходимо тщательно изучить теоретический материал по данной теме. При работе с учебной литературой рекомендуется использовать различные приемы работы с текстом, такие как: конспектирование, тестирование, реферирование, составление плана текста, составление формально-логической модели.

11.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Windows 7 Pro договор
2. Microsoft Office Pro плюс 2013
3. Консультант+
4. Kaspersky Endpoint Security для Windows
5. Windows 8
6. Office Standard 2016

11.2. Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

1. Gentoo Linux
2. Gimp
3. LibreOffice
4. 7-Zip 16.04
5. Adobe Acrobat Reader DC
6. Epson USB Display
7. Google Chrome
8. K-Lite Mega Codec Pack
9. Mozilla Firefox
10. 7-Zip
11. Adobe Reader DC
12. -Adobe Flash Player
13. Pdf 24 creator

11.3 Перечень информационных технологий

1. Использование электронных презентаций при проведении лекционных занятий.
2. Электронные учебники; словари; периодические издания.
3. Доступ в режиме on-line Электронно-библиотечным системам (ЭБС) университета (http://lib.orelgiet.ru/electr-bib-sis.php).
4. Доступ в режиме on-line электронной информационно-образовательной среде университета Moodle(http://orelgiet.ru/public/Vkhod_v_Moodle).

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

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица 11 – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	612	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран на треноге – 1 шт	1. Windows 7 Pro 2. Kaspersky Endpoint Securit удля Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета
2	611	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (ноутбук ASUS X501A – 1 шт.), проектор BEBQ – 1 шт., колонки J-S – 1 шт., экран на треноге – 1 шт.,, учебно-наглядные пособия – 7 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., водяная баня LW-8 - 1 шт., центрифуга MPW-310 - 1 шт., весы торсионные ВЛКТ-500, ВТ-500 - 2 шт.; микроскоп ЛОМО - 2 шт., микроскоп МИКМЕД - 1 шт., микроскоп XSP 101 (4 шт), микроскоп PZO (1 шт); термостат ТС-1/20 СПУ - 1 шт., дистиллятор ДЭ-4 - 1 шт., ультротермостат - 1 шт., стерилизатор ГП20 СПУ - 1 шт., холодильник «Бирюса» - 1 шт., центрифуга ОПн – 8 УХЛ 4.2 – 1 шт., мешалка ЕР-10 - 1 шт., микроскоп МИКМЕД-5 - 1	1. Windows 8 2. Office Standard 2016 3. Консультант+ 4.Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета

			шт., весы электронные OHAVS 00PP - 1 шт., баня водяная LB-140 - 1 шт., весы AV/RV - 1 шт., мельница зерновая ЛЗМ-1М - 1 шт., одноканальный дозатор (пипеточный) № ВР 24925 – 1 шт., весы лабораторные ВЛ-224В - 1 шт., плитка электрическая Искорка - 1 шт.; комплект лабораторной посуды	
3	211	помещение для самостоятельной работы	Учебная мебель, доска, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) Коммутатор Dlink	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета
4	115	помещение для самостоятельной работы	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), Коммутатор Dlink	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета

13.Образовательные технологии

Учебные занятия по дисциплине проводятся в форме контактной работы и самостоятельной работы обучающихся. При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

При этом используются следующие образовательные технологии:

- интерактивные лекции,
- групповые дискуссии,
- анализ ситуаций,
- дискуссии,
- кейс-задания.