

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновационные технологии»

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация - *Бакалавр*
Форма обучения – очная, заочная

Махачкала, 2023

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Т.А. Исригова, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «14» марта 2023 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 7 от «15» марта 2023 г.,

Председатель методической
комиссии факультета

Г.А.Макуев.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2. Тематический план лекций	10
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	11
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	12
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы	14
7. Фонды оценочных средств.....	18
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	18
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций	19
7.3. Типовые контрольные задания... ..	21
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	25
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	27
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	28
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	30
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	33
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса... ..	33
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья... ..	34
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	35

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Инновационные технологии» изучение технологических основ создания инновационных продуктов растительного происхождения.

В задачи дисциплины входит:

1. Изучение основ инновационного развития в сфере питания
2. Изучение методологии конструирования инновационной кулинарной продукции с заданными свойствами
3. Изучение низкотемпературной тепловой обработки и вакуумирование
4. Изучение характеристики и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования
5. Изучение нормативных документов в области инновационной деятельности в общественном питании
6. Изучение инноваций в сфере услуг общественного питания
7. Изучение организации производства специализированных цехов
8. Изучение организации производства молекулярной кухни
10. Изучение интерактивной технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Инновационные технологии»

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-4ПК-1 – Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Общие сведения Инновационное технологическое оборудование	технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.	навыками необходимыми для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

ПК-5	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-2ПК-5 – Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Общие сведения Инновационное технологическое оборудование	основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания; особенности инновационной политики в развитых государствах и стратегию технологических инноваций в России	применять на практике современные методы проектирования технологических процессов; применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности и жизнедеятельности и экологической чистоты	подходом к технологии продуктов питания растительного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта
------	---	--	--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин **Б1.В.21.ДВ.02.01** учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 - час.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Тара и упаковочные материалы	+	+
2	Инновационные технологии	+	+
3	Культура потребления алкогольных напитков	+	+
4	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+
5	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+
6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
7	Проектирование перерабатывающих предприятий	+	+

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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	82(8)*	82(8)*
лекции	18(4)*	18(4)*
практические занятия (ПЗ)	54(4)*	54(4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	36	36
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Зачет	Зачет

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		1
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	14	14
лекции	4	4
практические занятия (ПЗ)	10	10
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	94	94
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Зачет	Зачет

() - занятия, проводимые в интерактивных формах*

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий**

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Общие сведения	54	8(2)*	28(2)*	18
2	Инновационное технологическое оборудование	54	10(2)*	26(2)*	18
Всего:		108	18(4)*	54(4)*	36

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Общие сведения	56	2	4	50
2	Инновационное технологическое оборудование	52	4	4	44
Всего:		108	6	8	94

() - занятия, проводимые в интерактивных формах.*

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Общие сведения		
1	Введение, цели, задачи дисциплины	2
2	Основы инновационного развития в сфере питания	2
3	Методология конструирования инновационной кулинарной продукции с заданными свойствами	4(2)*
Раздел 1. Инновационное технологическое оборудование		
4	Низкотемпературная тепловая обработка	2
5	Вакуумирование	2
6	Упаковка в модифицированной атмосферной среде	2
7	Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования	2
8	Нормативные документы в области инновационной деятельности в общественном питании	2(2)*
Всего:		18(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Общие сведения		
1	Основы инновационного развития в сфере питания	2
Раздел 1. Инновационное технологическое оборудование		
3	Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования	2
Всего:		4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3

Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Инновации в сфере услуг общественного питания	8
2	Организация производства специализированных цехов	8
3	Организация производства молекулярной кухни	8(2)*
4	Инновации организации обслуживания	8(2)*
5	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	8
6	Изучение нормативной документации инновационной деятельности	6
7	Изучение нормативной документации общественного питания	8
Всего:		54(4)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Инновации в сфере услуг общественного питания	2
2	Организация производства специализированных цехов	4
3	Организация производства молекулярной кухни	2
4	Инновации организации обслуживания	2
Всего:		10

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименовани е темы дисциплины	Содержание раздела	Компет енции
1	Введение, цели, задачи дисциплины	1 Инновации в общественном питании 2 Классификация инноваций.	ИД- 4ПК-1 ИД- 2ПК-5
	Основы инновационно го развития в сфере питания	1 Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе. 2 Гастрономические шоу. 3 Концепция предприятий общественного питания. 4 Электронное меню. 5 Автоматизация процесса обслуживания в предприятиях общественного питания.	ИД- 4ПК-1 ИД- 2ПК-5
	Методология конструирова ния инновационно й кулинарной продукции с заданными свойствами	Методология создания специализированных продуктов заданного химического состава. Выбор уровня обогащения. Выбор объектов для обогащения.	ИД- 4ПК-1 ИД- 2ПК-5
2	Низкотемпера турная тепловая обработка	1 Молекулярная кухня. История возникновения молекулярной кухни. 2 Способы приготовления блюд молекулярной кухни. Разработка производственной программы молекулярной кухни. 3 Организация рабочих мест и труда в молекулярной лаборатории. Оснащение молекулярной лаборатории.	ИД- 4ПК-1 ИД- 2ПК-5
	Вакуумирован ие	1. Типы оборудования. 2. Принцип действия и преимущества упаковщика. 3. Обзор оборудования.	ИД- 4ПК-1 ИД- 2ПК-5
	Упаковка в модифициров анной атмосферной среде	Упаковка в регулируемой атмосферной среде Модифицированная газовая среда - эффективный способ сохранения Специальные гастротары	ИД- 4ПК-1 ИД- 2ПК-5

Характеристики и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования	1 Характеристика заготовочных специализированных цехов. Состав технологических линий, организация рабочих мест труда. 2 Инновации в оснащении цехов оборудованием, инвентарем, посудой, тарой	ИД-4ПК-1 ИД-2ПК-5
Нормативные документы в области инновационной деятельности в общественном питании	Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные действующие технические документы. Права потребителя услуг предприятия общественного питания. Порядок оказания услуг общественного питания.	ИД-4ПК-1 ИД-2ПК-5

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Низкотемпературная тепловая обработка	6	1-2	3-4	1-10
2	Вакуумирование	4	1-2	3-4	1-10
3	Упаковка в модифицированной атмосферной среде	6	1-2	3-4	1-10

4	Охлаждение и замораживание	4	1-2	3-4	1-10
5	Микроволновая обработка	6	1-2	3-4	1-10
6	Обработка высоким давлением	4	1-2	3-4	1-10
7	Инновационная гастрономия	6	1-2	3-4	1-10
Всего:		36			

Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Низкотемпературная тепловая обработка	14	1-2	3-4	1-10
2	Вакуумирование	14	1-2	3-4	1-10
3	Упаковка в модифицированной атмосферной среде	14	1-2	3-4	1-10
4	Охлаждение и замораживание	12	1-2	3-4	1-10
5	Микроволновая обработка	14	1-2	3-4	1-10
6	Обработка высоким давлением	12	1-2	3-4	1-10
7	Инновационная гастрономия	14	1-2	3-4	1-10
Всего:		94			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины

- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств

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

Семестр (Курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-4ПК-1 – Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	
7(5)*	Тара и упаковочные материалы
8(1)*	Инновационные технологии
8(1)*	Культура потребления алкогольных напитков
6(4)*	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
8(5)*	Производственная практика (Преддипломная работа)
8(5)*	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-2ПК-5 – Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	
6(5)*	Проектирование перерабатывающих предприятий
8(1)*	Инновационные технологии
6(4)*	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
8(5)*	Производственная практика (Преддипломная работа)
8(5)*	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

*- для заочной формы обучения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-4ПК-1				
Знания	фрагментарные знания	технология производства продуктов питания из растительного сырья с совершенными ошибками	технология производства продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	технология производства продуктов питания из растительного сырья в полном объеме

Умения	фрагментарные умения	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин с совершенными ошибками	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в не полном объеме	применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин с ошибками	навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин в не полном объеме	навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин на высоком уровне
ИД-2ПК-5				
Знания	фрагментарные знания	основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-	основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-	основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-

		техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания с ошибками	техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания не в полном объеме	техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания на высоком уровне
Умения	фрагментарные умения	применять на практике современные методы проектирования технологических процессов с ошибками	применять на практике современные методы проектирования технологических процессов не в полном объеме	применять на практике современные методы проектирования технологических процессов на высоком уровне
Навыки	отсутствие навыков	владение подходом к технологии продуктов питания растительного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта с ошибками	владение подходом к технологии продуктов питания растительного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта не в полном объеме	владение подходом к технологии продуктов питания растительного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта на высоком уровне

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании»

1. Инновация – это

- а) внедренное новшество, повышающее эффективность и конкурентоспособность деятельности и продукции, востребованной рынком;
- б) наука о формировании новшеств на основе целенаправленной организации инновационной деятельности;
- в) объект, успешно внедренный в производство приносящий прибыль.

2. Инноватика – это

- а) внедренное новшество в производство, который приносит прибыль в результате приведенного научного исследования;
- б) новшество, повышающее конкурентоспособность деятельности и продукции;
- в) наука о формировании новшеств на основе целенаправленной организации инновационной деятельности.

3. Что является предметами инноватики?

- а) инновации;
- б) новации и инновации;
- в) новации.

4. Основные законы инноватики:

- а) закон смены техники, закон инноваций, закон эволюционного развития;
- б) закон смены технологических укладов, закон эволюционного развития нововведений, закон смены поколений и технологий, закон распространения инноваций;
- в) закон распространения новаций, закон системной эффективности, закон смены технологических укладов.

5. Что устанавливает закон распространения инноваций?

- а) что любые инновации имеют свой жизненный цикл нововведений, состоящий из определенных стадий;
- б) что на смену старым укладам приходят новые уклады и распространяются на рынке по логистической форме;
- в) что конкурентоспособные инновационного поколения техники или технологии распространяются на рынке по логистической форме процесса коммерциализации нововведений, характеризуемого медленным стартом, последующим ускоренным распространением и завершающей стадией насыщения рынка на уровне, определяемом результативностью данной генерации новшеств.

6. Из скольких этапов состоит методология создания специализированных продуктов заданного химического состава?

- а) 4
- б) 3
- в) 2

7. Какие принципы пищевой комбинаторики необходимо соблюдать для снижения риска нанесения вреда здоровью человека в работе по созданию продукции?

- а) необходимость использования, достоверность декларирования, исключение;

- б) безопасность и необходимость использования, конечный контроль декларирования, доброкачественность;
в) безопасность и доброкачественность, необходимость использования, совместимость, предпочтительность использования, конечный контроль и достоверность декларирования, исключение.

8. Какое количество нутриентов введенных в продукт обеспечивает суточную потребность?

- а) 40-60%
б) 30-50%
 в) 20-40%

9. Что позволит восполнить разработка специализированных продуктов питания с заданным химическим составом в пищевой промышленности и в системе ОП?

- а)** дефицит функциональных веществ, сделать питание человека адекватным его потребностям, повысить иммунный статус и снизить негативное воздействие окружающей среды;
 б) определенные потребности человека в питании, повысить иммунную систему человека, обогатить рацион;
 в) дефицит функциональных веществ, обогатить рацион, сделать питание человека адекватным его потребностям.

10. Инновации являются объектом рассмотрения многих наук:

- а) философии, психологии, информатики, педагогики;
 б) информатики, лингвистики, психологии, технологии;
в) философии, психологии, экономики, педагогики, техники и технологии.

11. Специализированные пищевые продукты – это

- а)** продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминирования или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, имеющие определенные органолептические свойства;
 б) продукты питания, которые предназначены для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения с целью снижения риска развития заболеваний;
 в) продукты питания с заданным химическим составом за счет обогащения, предназначенные для систематического употребления.

12. Что такое питание?

- а) продукты питания;
б) основной социальный фактор, который определяет здоровье человека
 в) экономический фактор.

Ключи к тесту

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	а	5	в	9	а
2	в	6	а	10	в
3	б	7	в	11	а
4	б	8	б	12	б

Контрольная работа №1

Инновации в сфере услуг общественного питания

- 1 Что такое инновации?
- 2 Основные инновационные направления в общественном питании.
- 3 Отрицательные и положительные явления в общественном питании, как результат инновационной политики.
- 4 По каким признакам классифицируются инновации.

Организация производства специализированных цехов

1. Требования, предъявляемые к заготовочным специализированным цехам.
2. Принцип размещения заготовочных предприятий питания.
3. Функциональная структура заготовочных предприятий питания.
4. Принципы размещения оборудования.
5. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из мяса.
6. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из птицы.
7. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из рыбы.
8. Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из овощей.
9. Инновационное оборудование применяемое для модернизации технологического процесса производства в специализированных цехах.

Контрольная работа №2

Молекулярная кухня

- 1 Что такое молекулярная кухня?
- 2 Основные технологические приемы приготовления блюд молекулярной кухни.
- 3 Оборудование, применяемое для приготовления блюд молекулярной кухни.
- 4 Порядок разработки производственной программы молекулярной лаборатории.

Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания

- 1 Что такое концепция предприятий общественного питания?
- 2 Основные этапы формирования концепции предприятий общественного питания.
- 3 Инновации в организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания.
- 4 Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
- 5 Электронное меню.
- 6 Автоматизированные системы, применяемые для обслуживания в предприятиях общественного питания.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
товароведения,
технологии
продуктов и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы к зачету

- 1 Что такое инновации?
- 2 Основные инновационные направления в общественном питании.
- 3 Отрицательные и положительные явления в общественном питании, как результат инновационной политики.
- 4 По каким признакам классифицируются инновации.
- 5 Требования, предъявляемые к заготовочным специализированным цехам.
- 6 Принцип размещения заготовочных предприятий питания.
- 7 Функциональная структура заготовочных предприятий питания.
- 8 Принципы размещения оборудования.
- 9 Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из мяса.
- 10 Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из птицы.
- 11 Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из рыбы.
- 12 Составить схему технологической взаимосвязи линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из овощей.
- 13 Инновационное оборудование применяемое для модернизации технологического процесса производства в специализированных цехах.
- 14 Что такое молекулярная кухня?
- 15 Основные технологические приемы приготовления блюд молекулярной кухни.
- 16 Оборудование, применяемое для приготовления блюд молекулярной кухни.
- 17 Порядок разработки производственной программы молекулярной лаборатории.
- 18 Что такое концепция предприятий общественного питания?
- 19 Основные этапы формирования концепции предприятий общественного питания.
- 20 Инновации в организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания. 4 Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
- 21 Электронное меню.
- 22 Автоматизированные системы, применяемые для обслуживания предприятий общественного питания.
- 23 Организация технологических линий и рабочих мест в молекулярной лаборатории.
- 24 Техника безопасности в молекулярной лаборатории.
- 25 Что такое инновации?
- 26 Основные инновационные направления в общественном питании.
- 27 Формы и методы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.
- 28 Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
- 29 Виды гастрономических шоу, реализуемых в предприятиях общественного питания.

- 30 Что такое концепция предприятий общественного питания?
31 Основные этапы формирования концепции предприятий общественного питания.
32 Инновации в организации обслуживания потребителей предприятий общественного питания. 4 Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
33 Электронное меню.
34 Автоматизированные системы, применяемые для обслуживания в предприятиях

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы

Оценка **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для

дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «**неудовлетворительно**» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

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

а) Основная литература:

- 1. Ториков, В.Е.** Научные основы агрономии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 348 с.
- 2. Кирюшин, Б. Д.** Основы научных исследований в агрономии [Текст] : учебник, реком. МСХ РФ / Р. Р. Усманов, И. П. Васильев. - СПб : ООО "Квадро", 2013. - 408с.
- 3. Исригова, Т.А.** Инновационные технологии в общественном питании [Текст] : учебник, реком. МСХ РФ / Т.А. Исригова, В.С. Исригова, М.М. Салманов - Махачкала: ИП "Магомедов", 2018. - 46с.

б) Дополнительная литература:

- 4. Муха, В. Д.** Практикум по агрономическому почвоведению [Текст] : учебное пособие. Допущ. МСХ РФ. - 2-е изд., перераб. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 480с. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 5. Основы научных исследований в агрономии [Текст] / В. Ф. Моисейченко, М. Ф. Трифонова, А. Х. Заверюха, В. Е. Ещенко.** - Москва : Колосс, 1996. - 336с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
- 6. Гулаков Н. В.** Организация инновационного процесса на предприятиях сферы услуг// Вестник Чувашского университета. – 2011 – №1
- 7.Лацоник У.** Теория инновационного предприятия. – Terra economicus: сб. статей российских и зарубежных экономистов начала XXI века / М.: Наука-Спектр, 2008
- 8.Национальная инновационная система и государственная инновационная политика Российской Федерации: базовый доклад к обзору ОЭСР национальной инновационной системы Российской Федерации.** М., 2009
- 9..<http://moyuniver.net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>**

10 Химия пищевых продуктов / Ш.Дамодаран, К.Л.Паркин, под ред. О.Р.Феннема. – Перев. с англ. – СПб.: ИД «Профессия», 2012. – 1040 с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/.
8. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>.
9. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru.
10. <http://www.znaytovar.ru/>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // A fresh perspective: looking at the shelf life of packaged food//http: www.fei-online.com. Дата выпуска 24.09.2009.

Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Recent developments in high pressure processing //http: www.fei-online.com. Дата выпуска 19.04.2011.

Электронный журнал FOOD ENGINEERING & INGREDIENTS // Live long and prosper – shelf life extension solutions for the child food sector //http: www.fei-online.com. Дата выпуска 05.12.2011.

<http://www.n-line.ru>

<http://www.dcnorris.com>

<http://www.gastrotara.ru>

<http://www.pitportal.ru>

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.

	ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки			
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Инновационные технологии» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать

материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают

возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовка к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____*М.Д. Мукайлов*

«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»
по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль подготовки - «Технология продуктов общественного питания»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №____ от «____» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №____ от «____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					