

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий, доцент

А.В. Степовой

«16» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины

**Технология продуктов питания специального назначения из животного
сырья**

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(программа академической магистратуры)

Направленность подготовки

**«Разработка технологий продуктов
питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

Магистратура

Форма обучения

Заочная

**Краснодар
2021**

Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г., регистрационный номер № 937.

Автор:
канд. техн. наук, доцент



С.В. Патиева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции от 07.06.2021 г. № 10

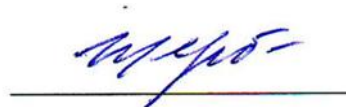
Заведующий кафедрой ТХПЖП,
д-р. с.-х. наук, профессор



Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 10 от 15.06.2021 г.

Председатель
методической комиссии
д-р. тех. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



С.В. Патиева

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья» являются приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства функциональных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе мясного сырья с элементами введения обогащающих, биологически активных ингредиентов и научное обоснование рецептур и нутриентно-технологические требования к составу и качеству готового продукта.

Задачи дисциплины

– развить способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-10 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

В результате изучения дисциплины «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н)

ОТФ: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ТФ: Разработка новых технологий производства новых видов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (Е/01.7).

ТД: Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.

ТД: Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО магистратура

«Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность «Разработка технологий продуктов питания животного происхождения».

4 Объем дисциплины (180 часа, 5 зачетные единицы)

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
Контактная работа		23
В том числе:	-	
– аудиторная по видам учебных занятий		
– лекции	-	4
–лабораторные занятия	-	6
– практические занятия	-	8
–курсовая работа	-	2
–внеаудиторная	-	5
–экзамен	-	3
Самостоятельная работа		175
в том числе	-	
- прочие виды самостоятельной работы	-	148
-курсовая работа		18
контроль	-	9
Итого по дисциплине	-	180
В том числе в форме практической подготовки	-	4

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, 3 семестре заочной формы

№ п/п	Раздел дисциплины	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
				Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	В том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Тема №1 Производства специальных продуктов питания на основе животноводческого сырья. Медико-биологические требования, характеристики. Вопросы: 1.Состояние и перспективы производства	ПКС-10	3	1	-		-	20

	продуктов питания специального назначения. 2. Медико-биологические характеристика продуктов питания специального назначения. 3. Формализация требований к составу и качеству специализированных продуктов высокой пищевой ценности.							
2	Тема №2 Повышение пищевой и энергетической ценности альтернативными видами белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных компонентов Вопросы: 1.Альтернативные пищевые белки растительного и животного происхождения. 2. Характеристика источников полиненасыщенных жирных кислот и фосфолипидов. 3. Витаминизация рецептурной композиции на основе сырья животного происхождения продукции. 4. Обогащение рецептуры минеральными компонентами 5. Пищевые волокна в производстве специальных продуктов питания	ПКС-10	3	3	-		-	40
4	Тема №3 Технологии производства специализированных продуктов питания на основе сырья животного происхождения.. Вопросы: 1.Особенности производства детских продуктов питания на	ПКС-10	3	-	2		-	44

	<p>основе сырья животного происхождения, требования к качеству сырья и готовой продукции</p> <p>2.Производство продуктов питания для беременных и кормящих женщин, требования к качеству сырья и готовой продукции специального назначения.</p> <p>3. Производство продуктов питания для питания людей, испытывающих повышенные физические нагрузки, требования к качеству сырья и готовой продукции специального назначения.</p> <p>4. Производство продуктов питания для питания людей, страдающих ожирением требования к качеству сырья и готовой продукции специального назначения.</p>							
4	<p>Тема №4 Формализация научно- обоснованных требований к составу и качеству специализированных продуктов высокой пищевой ценности.</p> <p>Вопросы:</p> <p>1. Требования к разработке продуктов специального назначения высокой пищевой ценности.</p> <p>2.Технология производства.</p>	ПКС-10	3	-	-		-	44
5	<p>Лабораторная работа №1</p> <p>Определение энергетическая ценность пищевого рациона</p>	ПКС-10	3	-	2	-	-	
6	<p>Лабораторная работа №2</p> <p>Оценка качества и биологической ценности белка</p>	ПКС-10	3	-	2	-	-	
7	<p>Лабораторная работа №3</p> <p>Оценка функционально-</p>	ПКС-10	3	-	2	-	-	

	технологических характеристик соевых белков и обоснование их использования в производстве продуктов питания специального назначения							
8	Практическая работа №1 Оценка функционально-технологических характеристик пищевых волокон растительного происхождения и возможности использования в производстве специализированной продукции.	ПКС-10	3	-	-	4	-	-
9	Практическая работа №2 Разработка рецептуры продукта питания специального назначения на основе сырья животного происхождения. Расчет пищевой и энергетической ценности	ПКС-10	3	-	-	4	-	-
5	курсовая работа	-	-	-	-	-	-	18
6	контроль	-	-	-	-	-	-	9
7	Итого			4	6	8	4	175

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья: метод. указания для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар, КубГАУ, 2020. – 46 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6321>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПКС-10 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	
3	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья

4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
---	--

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-10 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом					
ИД-1 Разрабатывает продукты питания специального и функционального назначения на основе сырья животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения разрабатывать продукты питания специального назначения на основе сырья животного происхождения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения разрабатывать продукты питания специального назначения на основе сырья животного происхождения решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения разрабатывать продукты питания специального назначения на основе сырья животного происхождения, решены все основные задачи с	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения разрабатывать продукты питания специального назначения на основе сырья животного происхождения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при	Контрольные вопросы, рефераты

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
			негрубыми ошибками, продемонс- трированы базовые навыки при решении стандартн ых задач	решении нестандартн ых задач	
ИД-2 Организует выпуск опытной партии продуктов питания специальног о и функционал ьного назначения на основе сырья животного происхожде ния	Уровень знаний ниже минималны х требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстр ированы основные умения организовыв ать выпуск опытной партии продуктов питания специальног о и функционал ьного назначения на основе сырья животного происхожде ния, имели место грубые ошибки, не	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстри рованы основные умения организовыват ь выпуск опытной партии продуктов питания специального и функциональн ого назначения на основе сырья животного происхождени я, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с	Уровень знаний в объеме, соответств ующем программе подготовк и, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонс трированы все основные умения организов ывать выпуск опытной партии продуктов питания специальн ого и функциона льного назначени я на основе сырья животного происхожд ения,	Уровень знаний в объеме, соответству ющем программе подготовки, без ошибок. Продемонст рированы все основные умения организовыв ать выпуск опытной партии продуктов питания специальног о и функционал ьного назначения на основе сырья животного происхожде ния, решены все основные задачи с отдельными несуществен ными	Контрольные вопросы, тесты

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	продемонстр ированы базовые навыки	некоторыми недочетами	решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонс трированы базовые навыки при решении стандартн ых задач	недочетами, Продемонст рированы навыки при решении нестандартн ых задач	
ИД-3 Оценивает соответствие модельных образцов выработанно й продукции заявленным требованиям качества и состава	Уровень знаний ниже минимальны х требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстр ированы основные умения оценивать соответствие модельных образцов выработанной продукции заявленным требованиям качества и состава, имели место грубые ошибки, не продемонстр ированы	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстри рованы основные умения оценивать соответствие модельных образцов выработанной продукции заявленным требованиям качества и состава, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с	Уровень знаний в объеме, соответств ующем программе подготовк и, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонс трированы все основные умения оценивать соответств ие модельных образцов выработан ной продукции заявленны м требовани ям качества и состава,	Уровень знаний в объеме, соответству ющем программе подготовки, без ошибок. Продемонст рированы все основные умения оценивать соответствие модельных образцов выработанно й продукции заявленным требованиям качества и состава, решены все основные задачи с отдельными несуществен ными недочетами, Продемонст	Контрольные вопросы, тесты

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	базовые навыки	некоторыми недочетами	решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	рированы навыки при решении нестандартных задач	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

7.3.1 Для текущего контроля по компетенции ПКС-10 Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

Контрольные вопросы

1. Что такое продукты питания «функционального назначения»?
2. Что такое продукты питания «специального назначения»?
3. Каков процент обогащающих ингредиентов для отнесения продукта в категорию функциональных?
5. Что является основанием для разработки продуктов питания функционального и специального назначения?
6. Какова цель использования в технологии продуктов функционального и специального назначения белков растительного происхождения?
7. Какие белки растительного происхождения используются в рецептурах продуктов питания специального назначения?
8. Пищевая ценность и функционально –технологические свойства соевых белковых препаратов?
9. С какой целью вводят в рецептуры специальных продуктов питания коллаген и эластин?
10. В чем отличие коллагена и эластина от белков мышечной ткани?
11. Что отражает «белковый показатель» мышечной ткани?
12. Назовите источники фосфолипидов.

13. В чем заключается особенности витаминизации продуктов специального назначения?
14. В чем заключаются основные принципы разработки продуктов питания специального назначения?
15. Что такое «пищевая плотность рациона»?
16. Что такое «норма физиологических потребностей» в энергии и пищевых веществах?
17. Отношение каких аминокислот характеризует белковый показатель?
18. В чем заключается специфика технологических процессов обработки мясного сырья для питания детей раннего возраста?
19. С какой целью проводится предварительная тепловая обработка мясного сырья для производства мясных продуктов для питания детей раннего возраста?
20. С какой целью проводится сравнительная оценка пищевой адекватности разработанного продукта?
21. Что представляет собой нутриентная адекватность?
22. Назовите показатели нутриентной адекватности?
23. Функционально-технологические функции пищевых волокон.
24. Какие пищевые волокна растительного происхождения используют в продуктах питания специального назначения?
25. К каким последствиям приводит недостаток пищевых волокон в рационе человека?

Тематика рефератов

1. Научно-обоснованные требования к составу и качеству специализированных продуктов высокой пищевой ценности.
2. Научно-обоснованное требование к сырью и обогащающим добавкам для специализированных продуктов пищевой ценности.
3. Технология производства продуктов питания высокой пищевой ценности.
4. Производство пищевых продуктов с заданным составом и свойствами.
5. Разработка продуктов специального назначения с высокой степенью биологической доступности.
6. Технологические и физиологическое обоснование использования пищевых волокон в технологию продуктов питания функционального и специального назначения.
7. Характеристика пищевых волокон, используемых в технологии продуктов питания общего и специального назначения.
8. Характеристика пшеничной клетчатки «Витацель». Влияние на организм человека.
9. Характеристика соевых препаратов. Влияние на организм человека.
10. Характеристика апельсиновых волокон «Citri-Fi».
11. Особенности питания людей, находящихся в экстремальных ситуациях.
12. Особенности питания спортсменов.
13. Особенности питания спасателей.
14. Особенности питания работников тяжелого труда.
15. Особенности питания космонавтов.
16. Особенности питания людей, находящихся под воздействием радиации.
17. Характеристика частных технологий производства продуктов детского питания.
18. Особенности технологии продуктов для детей грудного возраста. Обоснование параметров измельчения.
19. Суточная потребность детей разных возрастных групп в основных пищевых веществах.
20. Характеристика вторичных продуктов убоя для использования в технологии продуктов при железодефицитной анемии.

21. Особенности питания беременных и кормящих женщин.

22. Особенности технологии производства продуктов питания для беременных и кормящих женщин.

23. Характеристика и технология использования альтернативных видов белка растительного происхождения в технологии продуктов питания функциональных и специальных назначений.

24. Характеристика обогащающих ингредиентов для продуктов питания для людей с дефицитом железа.

25. Характеристика обогащающих ингредиентов для продуктов питания для людей с дефицитом йода.

26. Характеристика обогащающих ингредиентов для продуктов питания для людей с дефицитом селена.

Тестовые задания

1. Функциональный пищевой продукт это:

- + пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний;

- пищевой продукт, предназначенный для неограниченного употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний;

- пищевой продукт, предназначенный для неограниченного употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения с повышенной калорийности;

- пищевой продукт, предназначенный для ограниченного употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обогащенный пищевой клетчаткой.

2. Обогащенный пищевой продукт, это:

- пищевой продукт, имеющий в своем составе повышенное содержание незаменимых микронутриентов;

- пищевой продукт, имеющий в своем составе повышенное содержание белковых компонентов;

- + пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с профилактической целью;

- пищевой продукт, получаемый добавлением максимального количества физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления у человека дефицита питательных веществ;

3. Функциональные пищевые продукты это:

- пищевые продукты с максимальной калорийностью;

- пищевые продукты высокой степени витаминизации;

- + пищевые продукты, предназначенные для питания основных групп населения, полезные для здоровья.

- пищевые продукты, предназначенные для питания основных групп населения с диетическими характеристиками.

4. К категории А относятся следующие функциональные продукты:

- продукты, содержащие значительные количества минеральных ингредиентов;

- + продукты, содержащие в нативном виде значительные количества функциональных ингредиентов или их группы;

- продукты, содержащие в первоначальном виде значительные количества биологически активных добавок;

– продукты с высокими показателями пищевой ценности.

5. К категории Б относятся следующие функциональные продукты:

+ продукты, в которых технологически понижено содержание вредного для здоровья ингредиента или их группы;

– продукты, в которых технологически не учитывается содержание ингредиентов, влияющих на здоровье потребителей;

– продукты, в которых технологически предусмотрен высокий выход и высокая пищевая ценность готовой продукции;

– продукты, в которых технологически предусмотрен заданный ингредиентный состав и белковая сбалансированность ;

6. Какими из перечисленных пищевых веществ наиболее богата соя?

А – белок;

Б – насыщенные жирные кислоты;

В – витамин А;

Г – кальций;

Д – витамин В12

7. В каком количестве в соевом продукте должна содержаться генетически модифицированная соя или компоненты, полученные из неё, чтобы эти сведения были вынесены на потребительскую упаковку?

А – более 2%;

Б – более 0,9%;

В – более 5%.

8. Какие из перечисленных групп аминокислот являются лимитирующими (наиболее дефицитными) для сои и продуктов её переработки?

А – серосодержащие (метионин, цистин, цистеин);

Б – ароматические (фенилаланин, тирозин).

9. Какие из приведённого набора характеристик соответствуют ценности белка ?

Ответ	Аминокислотный Скор	Коэффициент усвояемости	Биологическая ценность
А	0,63	0,85	0,54
Б	0,79	0,89	0,70
В	1,10	0,95	1,00
Г	1,20	1,00	1,00

10. В сочетании с какими продуктами соя существенно повышает биологическую ценность смеси?

А – мясо;

Б – молоко;

В – пшеница;

Г – горох.

11. Какова влагосвязывающая способность соевого белка?
А – 1 г белка связывает 6 г воды;

Б – 1 г белка связывает 2 г воды;

В – 1 г белка связывает 12 г воды.

12. Какова влагосвязывающая способность говяжьего белка?
А – 1 г белка связывает 5 г воды;

Б – 1 г белка связывает 3 г воды;

В – 1 г белка связывает 19 г воды.

13. Какова влагосвязывающая способность свиного белка?
А – 1 г белка связывает 4 г воды;

Б – 1 г белка связывает 8 г воды;

В-1гбелка связывает 12г воды.

14. Как усваивается жир сои?

А-на 87%;

Б-на 97%;

В-на 100%.

15. Как усваивается говяжий жир?

А-на 65%;

Б-на 95%;

В-на 100%.

16. Как усваивается свиной жир?

А-на 45%;

Б-на 85%;

В-на 100%.

17. Какими из перечисленных витаминов наиболее богата соя?

А-Д;

Б-С;

В-В2;

Г-В9.

18. Какими из перечисленных витаминов наиболее богата говядина?

А-Д;

Б-С;

В-В2;

Г-В9.

19. Какими из перечисленных витаминов наиболее богата свинина?

А-Д;

Б-С;

В-В2;

Г-В9.

20. Какими из перечисленных витаминов наиболее богато мясо цыплят-бройлеров?

А-Д;

Б-С;

В-В2;

Г-В9.

21. Какими из перечисленных минеральных веществ богата соя?

А-натрий;

Б-калий;

В-железо;

Г-цинк.

22. Какие из перечисленных веществ являются изофлавонами сои?

А-тирамин;

Б-гликозамин;

В-генистеин;

Г-триптофан;

Д-дайдзеин;

Е-гистамин;

Ж-глицитеин.

23. Какие из перечисленных веществ являются биологически активными веществами?

А-фитоэстрогены;

Б-сапонины;

В-фенольные кислоты;

Г-ингибиторы протеаз.

24. Какова правильная последовательность этапов подготовки соевых бобов к экстракции соевого масла ?

А–снятие с хранения, первичная очистка, сушка, отлежка (кондиционирование), размол, удаление оболочек, получение лепестка;

В– снятие с хранения, первичная очистка, удаление оболочек, сушка, размол, получение лепестка.

25. Какова правильная последовательность этапов обработки соевого масла после его экстракции ?

А– гидратация, щелочная рафинация, дезодорирование, отбеливание;

Б– гидратация, нейтрализация, отбеливание, дезодорация;

В – щелочная рафинация, гидратация, отбеливание, дезодорация.

26. Какое влияние оказывает гидратация и щелочная рафинация на содержание стеролов в соевом масле ?

А – не влияет;

Б – уменьшает содержание на 30– 60%;

В -увеличивает содержание на 20– 40%.

27. Какие вещества используются для отбеливания соевого масла?

А– углекислый кальций, алюминиевые квасцы, сульфат железа, нейтральные глины;

Б–нейтральные глины, лимонная кислота, вода, порошок активированного угля.

28. Какова правильная последовательность этапов производства соевого маргарина?

А– дозирование необходимых ингредиентов, перемешивание и получение эмульсии, переохладение и пластификация, механическая обработка для завершения процесса кристаллизации, выдерживание, фасовка и упаковка;

Б– дозирование необходимых ингредиентов, механическая обработка для завершения процесса кристаллизации, переохладение и пластификация, выдерживание; перемешивание и получение эмульсии, фасовка и упаковка.

29. Какова последовательность превращения жирных кислот при гидрогенизации растительных (в том числе соевого) масел?

А – стеариновая-»олеиновая-»линолевая-»линоленовая;

Б – линоленовая->линолевая->олеиновая :теариновая;

В – олеиновая-»линолевая-»линоленовая-»стеариновая.

30. Какова правильная последовательность этапов традиционного производства соевого изолята ?

А– получение обезжиренных хлопьев (лепестков), экстракция белка, осаждение белка, кондиционирование; сушка;

Б– получение обезжиренных хлопьев (лепестков), сушка, кондиционирование, осаждение белка, экстракция белка;

В– получение соевого шрота, размалывание и калибровка, получение крупки, повторное размалывание.

31. Какова правильная последовательность этапов традиционного производства соевого концентрата ?

А – получение соевого шрота, осаждение белка, удаление углеводов, размалывание, калибровка, сушка;

Б – получение обезжиренных хлопьев (лепестков), удаление углеводов, сушка и размалывание;

В – получение обезжиренных хлопьев (лепестков), размалывание, удаление углеводов, сушка.

32. Какова правильная последовательность этапов традиционного производства тофу?

А – получение соевого напитка, нагрев, дозированное добавление коагулянта, коагуляция, удаление сыворотки, формование, прессование, удаление остатков сыворотки, нарезание и охлаждение, фасовка и упаковка;

Б – получение соевого напитка, дозированное добавление коагулянта, коагуляция, формование, нагрев, удаление сыворотки, нарезание и охлаждение, прессование, удаление остатков сыворотки, фасовка и упаковка.

33. Какой документ регламентирует организацию и проведение производственного контроля ?

А– СП 1.1.1058-01;

Б – СанПиН 2.3.2. 1078-01;

В–ГН 2.3.3.972-00.

34. Какие из перечисленных точек производства должны быть критическими, обязательно контролируруемыми в технологическом процессе получения соевых продуктов ?

А – входной контроль качества и безопасности поступающего сырья;

Б – опасные с точки зрения инфицирования и контаминации участки производства;

В – выходной контроль качества и безопасности готовой продукции;

Г – контроль эффективности санитарной обработки оборудования, помещений, тары, производственного инвентаря, рук работающих на производстве.

35. В каком из перечисленных продуктов переработки сои наиболее высокое содержание белка ?

А – сухой соевый напиток;

Б – обезжиренная мука;

В – изолят;

Г – концентрат.

36. Какой из перечисленных продуктов переработки сои наиболее богат минеральными веществами и витаминами?

А – тофу;

Б – обезжиренная мука;

В – окара;

Г – соевый напиток.

37. Каковы механизмы противоопухолевого действия изофлавонов?
А– ингибирование активности тирозинкиназы;

Б – ингибирование активности лактазы;

В – стимулирование ангиогенеза;

Г – повышение образования липоперекисей;

Д – усиление фагоцитоза;

Е– усиление антиоксидантного эффекта.

38. Каковы механизмы действия сои при профилактике и диетотерапии сердечно-сосудистых заболеваний ?

А – снижение содержания холестерина ЛПНП в сыворотке крови;

Б – увеличение содержания холестерина ЛПВП в сыворотке крови;

В – увеличение содержания триглицеридов в сыворотке крови;

Г – уменьшение агрегации тромбоцитов;

Д – гипотензивный эффект;

Е – увеличение образования гомоцистеина.

39. Каков антиатеросклеротический эффект действия изофлавонов?
А– повышение активности супероксиддисмутазы в сыворотке крови;

Б– связывание железа в организме;

В– повышение устойчивости эндотелия сосудов к действию липоперекисей;

Г – повышение в крови активности тироксина щитовидной железы;

Д - повышение в крови активности тиреотропного гормона гипофиза;

Е - увеличение образования в сосудах гладкомышечных клеток.

40. Какова роль сои в борьбе с алкоголизмом?

А – снижение тяги к алкоголю;

Б – уменьшение потребления алкоголя;

В – увеличение выделения этанола из организма.

41. Какое ориентировочное количество сухих продуктов переработки сои (г) в суточных пищевых рационах рекомендуется для профилактики сердечно-сосудистых и других заболеваний?

А – 60 - 80 г сутки;

Б – 10 - 20 г сутки;

В – 5 - 10 г сутки.

42. Какие количества соевого белка (г) рекомендуется потреблять с суточным рационом с лечебной целью?

А – 10 - 20;

Б – 20 - 40;

В – 45 - 55;

Г – 75 - 95.

43. К оборудованию для измельчения сырья для производства рубленой мясной продукции относятся:

– доробилка;

– разрыхлитель пищевого сырья;

– мясорезательная машина;

+ мясорубка.

44. Оборудование для измельчения замороженного мясного сырья:

– мясорубка;

+ волчок;

– блокорежка;

– барабан с лопастями.

45. Оборудование для тонкого измельчения рецептурной массы:

– пароконтактный аппарат;

+ гомогенизатор;

– распределитель фаршевой массы;

– волчок.

46. Размеры частиц мясного сырья для производства пюреобразной массы для производства продуктов для питания детей раннего возраста:

– 1,5...2,0 мм

+ 2,0...2,5 мм;

– 3,0...4,0 мм.

47. Размеры частиц мясного сырья для производства гомогенизированной массы:

+ 1,5...2,0 мм

– 2,0...2,5 мм;

– 3,0...4,0 мм.

48. Размеры частиц мясного сырья для производства крупноизмельченной массы:

– 1,5...2,0 мм

– 2,0...2,5 мм;

+ 3,0...4,0 мм.

49. Температура пар контактного нагрева фаршевой массы для удаления жира и экстрактивных веществ:

– 110°C;

– 75 °C;

+ 90 °С.

50. Оборудование для проведения массообменных процессов рецептурной композиции:

- фарше мешательная машина;
- эмульсатор;
- гомогенизатор;
- дезинтегратор.

51.К процессу весового дозирования рецептурной массы относится:

- + взвешивание рецептурных компонентов;
- подготовка рецептурных ингредиентов;
- составление рецептурной массы;
- формование рецептурной массы.

52.Оборудование для бланширования сырья имеет основой емкостной агрегат :

- + котел
- пекарную камеру
- барабан с лопастями
- пароконтактный нагрев.

53. Для составления аппаратурно –технологической схемы используются следующие основные принципы организации производства:

- объемы производства продукции;
- ассортимент и суточное производство заданной продукции;
- + производственные мощности;
- технологическая необходимость.

54. Контроль параметра производства от заданного значения является:

- +производственной необходимостью регулирования;
- целью регулирования;
- задачей САР;
- объектом САР.

55. Упаковывание готовой продукции являются следующие регламенты:

- продление сроков годности и реализации;
- + сохранение пищевой и биологической ценности готовой продукции в период реализации;
- увеличение продажной эффективности;
- поддержка пищевой безопасности готовой продукции.

56. Оборудование для консервирования готовой продукции имеет основной узел:

- +цилиндрический стальной сосуд;
- воздухоохладитель;
- барабан с лопастями
- пекарную камеру.

57. Объемный дозатор входит в состав технологического оборудования для:

- + дозирования рецептурной массы;
- подготовки рецептурной массы;
- термической подготовки рецептурной массы;
- формования рецептурной массы.

58. К основным принципам компоновки линии производства специализированной мясной продукции относятся:

- + обоснование технологического процесса производства специализированной продукции;
- проектные и монтажные работы;
- оптимизация рецептурной композиции моделей планового производства;
- использования действующих производственных мощностей.

59. При компоновке линии выбор оборудования осуществляют по:

- +производительности;
- трудоемкости;
- температурным параметрам производства.

60. Для предварительной тепловой обработки используются следующие технологические приемы:

- + пар контактного бланширования и шнекового прессования;
- тепловая обработка в бланширователе;
- пароварочные двустенные котлы;
- центрифугирование.

7.3.2 Для промежуточного контроля по компетенции ПКС-10 «Способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом»

Вопросы к экзамену

- 1.Роль питания в профилактике алиментарно- зависимых состояниях людей.
- 2.Характеристика пищевых и биологически активных веществ в питании и поддержании здоровья человека.
- 3.Методологический подход к проектированию специализированной пищевой продукции.
- 4.Социально- гигиенический мониторинг питания различных групп населения.
- 5.Обоснование использования мяса кроликов в производстве диетических пищевых продуктов.
6. Обоснование использования мяса страусов в производстве диетических пищевых продуктов.
7. Обоснование использования мяса перепелов в производстве диетических пищевых продуктов.
8. Обоснование использования конины в производстве диетических пищевых продуктов.
9. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей с пищевой аллергией. Требования к качеству готовой продукции.
10. Технология производства мясных консервов для питания детей раннего возраста.
11. Технология первичной тепловой обработки мясного сырья для производстве детских мясных продуктов.
12. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для беременных и кормящих женщин. Требования к качеству готовой продукции.
13. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей, страдающих ожирением. Требования к качеству готовой продукции.
14. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей, страдающих ожирением. Требования к качеству готовой продукции.
15. Технологии производства продуктов питания на основе мясного сырья для детей раннего возраста. Требования к качеству готовой продукции.
16. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей, испытывающих повышенные физические нагрузки. Требования к качеству готовой продукции.

17. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей, страдающих диабетом. Требования к качеству готовой продукции.

18. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей, страдающих железодефицитной анемией. Требования к качеству готовой продукции.

19. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей преклонного возраста. Требования к качеству готовой продукции.

20. Обоснование технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для людей, страдающих остеопорозом. Требования к качеству готовой продукции.

21. Альтернативные виды белка в производстве специализированной пищевой продукции на основе животноводческого сырья.

22. Качественные характеристики и биологическая ценность различных видов белков.

23. Функционально- технологические свойства и качественные характеристики субпродуктов 2 категории, реализуемые в технологии специализированных продуктов питания.

24. Функционально- технологические свойства и качественные характеристики коллагенсодержащего сырья, реализуемые в технологии специализированных продуктов питания.

25. Медико- биологическое обоснование использования дополнительных источников аминокислот.

26. Основные принципы разработки специальных продуктов на мясной основе. Социально-гигиенический мониторинг.

27. Классификация пищевых биологически активных добавок. Характеристика отдельных компонентов, обогащающих рецептурные композиции на основе мясного сырья.

28. Технологическое и биологическое обоснование использования пищевых волокон в производстве специализированной мясной продукции.

29. Обоснование технологических приемов витаминизации продуктов питания на основе животноводческого сырья.

30. Обоснование технологических приемов использования минеральных ингредиентов при производстве специализированной продукции на основе животноводческого сырья.

Задачи к экзамену:

1. Произвести расчет химического состава и пищевой ценности консервы массой 100 г для питания детей раннего возраста.

2. Произвести расчет химического состава и пищевой ценности мясосодержащего полуфабриката массой 75 г для школьного питания.

3. Произвести расчет химического состава и пищевой ценности рубленого продукта массой 200 г для геродиетического питания.

4. Рассчитать биологическую ценность гомогенизированной массы весом 100 г для питания детей раннего возраста.

5. Рассчитать химический состав и энергетическую ценность 150 г мяса кролика.

6. Рассчитать химический состав и энергетическую ценность 150 г конины.

7. Рассчитать химический состав и энергетическую ценность 150 г индейки.

8. Рассчитать химический состав и энергетическую ценность мяса страуса.

9. Рассчитать необходимое количество сырья для производства пюреобразных консервов для детского питания в количестве 50 туб , № банки 1.

10. Рассчитать необходимое количество сырья для производства специализированных фаршевых консервов в количестве 70 туб, № банки 3.
11. Рассчитать пищевую ценность полуфабриката, массой 125 г для питания людей испытывающих повышенную физическую нагрузку.
12. Определить соответствие аминокислотного состава эталону детского адаптированного продукта.
13. Определить суточную потребность в основных пищевых веществах детей школьного возраста.
14. Определить суточную потребность в основных пищевых веществах для людей, страдающих ожирением.
15. Определить суточную потребность в основных пищевых веществах для людей, испытывающих повышенную физическую нагрузку.

Темы курсовых работ

1. Разработка рецептуры продуктов питания на основе сырья животного происхождения для восполнения йод дефицитной недостаточности. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
2. Разработка рецептуры продуктов питания на основе сырья животного происхождения для восполнения селен дефицитной недостаточности. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
3. Разработка мясорастительного полуфабриката для питания людей испытывающих повышенные физические нагрузки. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
4. Разработка рецептуры мясо- растительной консервы для диабетического питания людей. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
5. Разработка рецептуры диетического продукта на основе мяса страуса. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
6. Разработка рецептуры гиппоалергенного продукта на основе мяса кроликов. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
7. Обоснование использования оленины в производстве специальных продуктов питания. Технология производства разработанной продукции.
8. Разработка рецептуры на основе молочного сырья для питания людей, страдающих остеопорозом. Обоснование технологии производства разработанной продукции.
9. Разработка рецептуры диетического кисло- молочного продукта. Обоснование технологии производства.
10. Разработка рецептуры мясных консервов на основе мясного сырья для питания детей раннего возраста.
11. Разработка рецептуры варенной колбасной продукции для питания детей школьного возраста. Обоснование технологии производства.
12. Разработка рецептуры мясо-содержащей консервы повышенной пищевой ценности. Обоснование технологии производства.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний должна соответствовать нормативному акту университета Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка **«отлично»** — выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Тестовые задания

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

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

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %.

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

Критерии оценки на экзамене

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми

знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература:

1. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие/ Патиева С.В. , 2.Тимошенко Н.В. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с. Режим доступа:

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PECHAT_A5_Verstka_Patieva_S.V.1_redakcija_rabochi_i.pdf

2.Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

3.Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 92 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93013.html> (дата обращения: 18.08.2021). — Режим доступа: [для авторизир. пользовател](#)

Дополнительная учебная литература

1. Молчанова, Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.– Электрон. текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2014.– 240 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40924>

2.Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.– Электрон.текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 453 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

3.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс] – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа :<https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

4.Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.– Электрон.текстовые данные.– СПб.: Троицкий мост, 2013.– 448 с.– Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru/40912> –ЭБС «IPRbooks».

5. Соколова, О. Я. Технология молочных продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / О. Я. Соколова, О. В. Богатова, А. И. Богатов. — Оренбург :

Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2009. — 130 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/30088.html> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Бообренева, И. В. Функциональные продукты питания : учебное пособие / И. В. Бообренева. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 180 с. — ISBN 978-5-4383-0013-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Лань	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

Перечень Интернет-сайтов:

eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1.Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья : метод. рекомендации к выполнению лабораторно- практических работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 56 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Tekhnologija_produkto_v_pitanija_specialnogo_naznacheniya_iz_zhivotnogo_syrja_515129_v1_.PDF

2.Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья: метод. указания для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар, КубГАУ, 2020. – 46 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6321>

1. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья	<p>Помещение № 747 ГУК, посадочных мест – 30; площадь – 52,8кв.м ; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение № 743 ГУК, площадь – 34,8кв.м ; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 1 шт.;</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>

		<p> весы – 8 шт.; анализатор – 10 шт.; баня водяная – 1 шт.; дистиллятор – 1 шт.; центрифуга – 2 шт.; калориметр – 1 шт.; осциллограф – 1 шт.; термостат – 2 шт.); технические средства обучения (ибп – 1 шт.; телевизор – 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель). Помещение №510 ГУК, площадь – 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный – 1 шт.; термоштанга – 1 шт.); технические средства обучения (мфу – 1 шт.; экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; сетевое оборудование – 1 шт.; сканер – 1 шт.; ибп – 2 шт.; сервер – 2 шт.; компьютер персональный – 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель). Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе </p>	
--	--	--	--

к рабочей программе дисциплины «
Практическая подготовка по дисциплине «Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья»

Практические занятия

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемые оборудование и программное обеспечение
<p>Тема: Формирование навыков производства мясных продуктов функционального и специального назначения</p> <p>Этапы практической работы:</p> <p>1. Определение вида и рецептурного состава функционального продукта.</p> <p>2. Подготовка рецептурных ингредиентов..</p> <p>3. Производство функционального продукта на основе мясного сырья.</p> <p>4. Оценка качественных характеристик</p>	4	<p>Microsoft Windows; Microsoft Office, программ-ный комплекс ОПТИ-МИТ, демонстрационное учебное оборудование (проектор, экран), произ-водственное оборудова-ния УНИК «Технолог»</p>
Итого	4	