

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

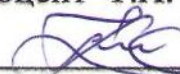
Факультет - «Торгово-технологический»

Кафедра - «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов
питания**

**Направление подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация выпускника – Магистр

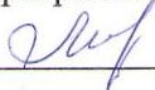
Программа подготовки – Магистратура

Курс обучения	1 (1)
Семестр	1 (1)
Форма обучения	очная (заочная)

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 августа 2020 г. №1028 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент



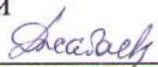
Л.Ж.Ширитова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор

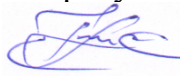


А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета
Протокол от «23» мая 2025 г. №10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент



Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – освоение высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания геродиетического назначения, определенной биологической и энергетической ценностью.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания геродиетического назначения;
- овладение способами решения нестандартных задач связанных с разработкой и внедрением инновационных систем и технологий качественно новых продуктов питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой деятельности.

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

Коды Компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1. ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	Знать: технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: навыками разработки новых технологических решений, технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-2. ПК-1. Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Знать: методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ Уметь: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ Владеть: навыками создания математических моделей, позволяю-

			щих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИД-1 _{ПК-2} Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Знать: виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию на производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: навыками составления нормативно-технической документации на производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-2 _{ПК-2} . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знать: факторы обеспечения производства конкурентоспособных новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов производства новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: навыками внедрения прогрессивных технологических процессов производства новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания» входит в часть, Дисциплины (модули) по выбору Блока 1, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

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

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	1	1
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,2/45	0,6/22
лекции	14(4)*	4(2)*
лабораторные работы	14(4)*	8
групповые консультации	3	3
курсовая работа	2	2
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2. Самостоятельная работа в том числе (час):	1,8/63	2,4/86
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	26	72
выполнение курсовой работы	10	10
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоёмкость з.е./час	3/108	3/108

(*) Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Лабораторные работы	Сам.изуч.отд. тем
1.	Физиологические особенности старения организма	2	-	4
2.	Геропротекторы – средства профилактики преждевременного старения	4(2)*	-	6
3.	Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля	4(2)*	14(4)*	8
4.	Бифидобактерии, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных добавок и продуктов геронтологического питания	4	-	8
Итого по дисциплине		14(4)*	14(4)*	26

(*) Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённых на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Лабораторные работы	Сам.изуч.отд. тем
1.	Физиологические особенности старения организма	1	-	14
2.	Геропротекторы – средства профилактики преждевременного	1(1)*	-	18

	старения			
3.	Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля	1(1)*	8	20
4.	Бифидобактерии, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных добавок и продуктов геронтологического питания	1	-	20
Итого по дисциплине		4(2)*	8	72

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер, тема и содержание лекции	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Физиологические особенности старения организма	ЛЕКЦИЯ №1. Биологические основы старения. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста.	2	1
2.	Геропротекторы – средства профилактики преждевременного старения	ЛЕКЦИЯ №2. Физические факторы воздействия на процесс старения. Химические и фармакологические средства профилактики преждевременного старения.	2(2)*	0,5(0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №3. Биологические способы профилактики старения.	2	0,5(0,5)*
3.	Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля	ЛЕКЦИЯ №4. Потребность в белках людей пожилого возраста.	2(2)*	0,5(0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №5. Потребность в жирах людей пожилого возраста. Потребность пожилых людей в углеводах.	2	0,5(0,5)*
4.	Бифидобактерии, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных добавок и продуктов геронтологического питания	ЛЕКЦИЯ №6. Продукты геронтологического питания на основе живых микроорганизмов.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №7. Геродиетические продукты на основе молока и бактериальных заквасок.	2	0,5
Итого			14(4)*	4(2)*

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3.2 Лабораторные работы (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоёмкость час
1.	Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля	Лабораторная работа № 1. Приготовление комплексного обеда для людей зрелого возраста (50-60лет). Расчет пищевой ценности обеда.	4
		Лабораторная работа № 2. Приготовление комплексного обеда для людей пожилого возраста (61-74лет). Расчет пищевой ценности обеда.	4

		да.	
		Лабораторная работа № 3. Приготовление комплексного обеда для людей преклонного возраста (75 лет и старше). Расчет пищевой ценности обеда.	6(4)*
Итого			14(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3.3 Лабораторные работы (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоё мкость час
1.	Требования к пи- щевым продуктам геродиетического профиля	Лабораторная работа № 1. Приготовление комплексного обеда для людей зрелого (50-60лет) и пожилого (61-74лет) возрастов. Расчет пищевой ценности обеда.	4
		Лабораторная работа № 2. Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей преклонного возраста (75 лет и стар- ше)	4
Итого			8

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 26(72) часа, из них 63(86) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 на очной и заочной формах обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объём часов очно (заочно)	*Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1.	1.Проблемы геронтологии. 2.Основные подходы к изучению старения и задачи геронтологии. 3.Щелочная направленность питания людей пожилого и преклонного возраста	4(14)	[1],[2],[3], [4], [5], [8],[9],[10], [12]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2.	1.Элетрохимически активированная система (ЭХАС) - новый метод воздействия на антиоксидантную систему	6(18)	[1],[2],[3], [4], [5], [7],[9], [11], [12]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3.	1.Энергетический баланс организма пожилого человека. 2.Потребность пожилых людей в витаминах и минеральных веществах.	8(20)	[1],[2],[3], [8],[9], [10], [12]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4.	1.Общие представления о пробиотиках. 2.Бифидобактерии как основа пробиотиков и продуктов геронтологического питания.	8(20)	[1],[2], [5] [6], [9], [11], [4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Выполнение курсовой работы	10(10)		Защита курсовой работы
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
Итого		63(86)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	<div>Физиологические особенности старения организма</div> <div>Геропротекторы – средства профилактики преждевременного старения</div>	ПК-1; ПК-2	1-ый рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита

2	Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля	ПК-1; ПК-2	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Бифидобактерии, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных добавок и продуктов геронтологического питания		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

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

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

Рабочей программой дисциплины «Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления

ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации.

В процессе освоения образовательной программы по 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции **ПК-1, ПК-2** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	Б1.В.01.01 Структурно-реологические свойства пищевых продуктов Б1.В.02.02 Цифровая экономика в общественном питании Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.О.09 Высокотехнологичные производства продуктов питания	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	4
ПК-2	Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	4

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	минимальный	минимальный	минимальный
		0-59	0-59	0-59	0-59
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ПК-1} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей (1-этап)	Знать: технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно высоком уровне технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: навыками разработки новых	Не владеет навыками разработки новых	Не в полной мере владеет навыками разработки	Хорошо владеет навыками разработки новых	Владеет на высоком уровне навыками раз-

[illegible]

	циализирован- ных пищевых продуктов	циализирован- ных пищевых продуктов	ния и специали- зированных пи- щевых продук- тов	ния и специали- зированных пи- щевых продук- тов	ния и специа- лизированных пи- щевых продук- тов
ИД-2. _{ПК-2} . Апробирует и внедряет но- вые виды продукции и услуг в усло- виях предпри- ятия общест- венного пита- ния (1-этап)	Знать: факто- ры обеспече- ния производ- ства конкурен- тоспособных новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов	Не знает факторы обеспече- ния производ- ства конкурен- тоспособных новых ви- дов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специа- лизированных пище- вых продуктов	Частично зна- ком с факторами обеспечения производства конкурентоспо- собных новых видов продукции и услуг общест- венного питания массового изго- товления и специа- лизированных пищевых продуктов	Достаточно владеет знания- ми о факторах обеспечения производства конкурентоспо- собных новых видов продук- ции и услуг об- щественного питания массо- вого изготовле- ния и специали- зированных пи- щевых продук- тов	В полной ме- ре владеет зна- ниями о факто- рах обеспече- ния производ- ства конкурен- тоспособных новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов
	Уметь: орга- низовывать внедрение про- грессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов	Не умеет орга- низовывать внедрение про- грессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов	Не в полной ме- ре умеет органи- зовывать вне- дрение прогрес- сивных техноло- гических процес- сов производ- ства новых видов продукции и услуг общест- венного питания массового изго- товления и специа- лизированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет организо- вывать внедре- ние прогрессив- ных технологи- ческих процес- сов производст- ва новых видов продукции и услуг общест- венного питания массового изго- товления и специа- лизированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет организовывать внедрение про- грессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов
	Владеть: на- выками вне- дрения про- грессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов для обеспече- ния производ- ства конкурен- тоспособной продукции	Не владеет навыками вне- дрения про- грессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов для обеспече- ния производ- ства конкурен- тоспособной продукции	Не в полной мере владеет навыками вне- дрения прогрес- сивных техноло- гических процес- сов производ- ства новых видов продукции и услуг общест- венного питания массового изго- товления и специа- лизированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспо- собной продук- ции	На достаточно хорошем уровне владеет навыка- ми внедрения прогрессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного питания массового изго- товления и специа- лизированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспо- собной продук- ции	Владеет на высоком уровне навыками вне- дрения про- грессивных технологиче- ских процессов производства новых видов продукции и услуг общест- венного пита- ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов для обеспече- ния производ- ства конкурен- тоспособной продукции

* На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного кон-
троля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экза-

мену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{ПК-1}, ИД-2_{ПК-1}, ИД-1_{ПК-2}, ИД-2_{ПК-2} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка и анализ сбалансированности суточного рациона питания для мужчины 56 лет.
2. Разработка и анализ сбалансированности суточного рациона питания для женщины 59 лет.
3. Разработка и анализ сбалансированности суточного рациона питания для мужчины 73 лет.
4. Разработка и анализ сбалансированности суточного рациона питания для женщины 65 лет.
5. Разработка и анализ сбалансированности суточного рациона питания для мужчины 78 лет.
6.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся 1-ый рейтинг контроль

1. Гериатрия – это:
 - а) раздел медицины, занимающейся изучением и лечением заболеваний в старости;

- б) научно обоснованные рекомендации по рациональному питанию в старости;
- в) организация лечебного питания пожилых и старых людей.

2. Геродиететика – это:

- а) раздел медицины, занимающейся изучением и лечением заболеваний в старости;
- б) научно обоснованные рекомендации по рациональному питанию в старости;
- в) организация лечебного питания пожилых и старых людей.

3. Энергетическая потребность организма в старости:

- а) увеличивается;
- б) уменьшается;
- в) не изменяется.

4. К зрелому возрасту относится население в возрасте:

- а) 40-45 лет;
- б) 46-60 лет;
- в) 50-60 лет.

5. К пожилому возрасту относится население в возрасте:

- а) 58-61 лет;
- б) 61-74 года;
- в) 70-75 лет.

6. К преклонному возрасту относится население в возрасте:

- а) 60-75 лет;
- б) 70-80 лет;
- в) 75-90 лет.

7. К долгожителям относится население в возрасте:

- а) старше 90 лет;
- б) старше 80 лет;
- в) старше 85 лет.

8. Для лиц пожилого возраста самым рациональным приёмом пищи является:

- а) 5-ти разовый;
- б) 6-ти разовый;
- в) 4-х разовый.

85. Какие изменения могут быть в желудке у лиц пожилого возраста?

- а) уменьшение количества желез;
- б) ослабление активности пепсина;
- в) снижение кислотности;
- г) всё перечисленное.

9. Промежутки между приёмами пищи у пожилых людей должны быть:

- а) 4-6 часов;
- б) 6-8 часов;
- в) 2-3 часа.

10. Какое изменение со стороны пищеварительного тракта характерно для пожилых людей?

- а) снижение ферментативной активности поджелудочной железы;
- б) усиление моторной функции желудка;
- в) повышение желудочной секреции.

11. Клетчатка, необходимая пожилым, содержится в:

- а) отрубях;
- б) сухофруктах;
- в) овощах;
- г) белом хлебе.

12. Рекомендуемое количество жидкости в пожилом возрасте:

- а) 1500-1800г;
- б) 1200-1300г;
- в) 1400-1700г

13. В питании пожилых людей необходимо ограничивать количество легкоусвояемых углеводов:

- а) из-за снижения интенсивности обменных процессов;
- б) количество легкоусвояемых углеводов ограничивать нельзя;
- в) в связи с неблагоприятным действием на микрофлору кишечника.

14. Избыточное поступление в организм животных белков у пожилых людей может:

- а) способствовать преждевременной старости;
- б) усиливать нарушения обмена жиров и холестерина при атеросклерозе;
- в) снижать интенсивность обменных процессов.

15. Содержание жиров в рационе пожилых людей не должно превышать:

- а) 0,8-1 г на 1 кг массы тела;
- б) 1,5-2 г на 1 кг массы тела;
- в) 2-2,5 г на 1 кг массы тела.

16. Растительные масла в рационе пожилых людей должны составлять:

- а) 10 г в день;
- а) 20 г в день;
- а) 25 г в день.....

2-ой рейтинг контроль

1. В рационе пожилых людей ограничивают легкоусвояемые углеводы, содержание их не должно превышать:

- а) 10-15% от всех углеводов;
- б) 20-25% от всех углеводов;
- в) 30-35% от всех углеводов.

2. В рационе людей пожилого возраста рекомендуется ограничение энергетической ценности рациона:

- а) за счет потребления углеводов;
- б) за счет потребления жиров;
- в) за счет потребления витаминов.

3. В рационе людей пожилого возраста преобладающее поступление белков должно осуществляться за счет:

- а) белков животного происхождения;
- б) молока, творога, кефира;
- в) мяса и рыбы;
- г) белков растительного происхождения;

д) сои, фасоли, гороха.

4. Потребность пожилых и старых людей в кальции:

- а) уменьшается;
- б) повышается;
- в) не изменяется.

5. Избыточное количество витаминов для стареющего организма:

- а) вредно;
- б) полезно;
- в) никак не влияет.

6. Рекомендуемая калорийность суточного рациона для мужчин 60-74 лет:

- а) 1900 ккал/сут;
- б) 2100 ккал/сут;
- в) 2300 ккал/сут.

7. Рекомендуемая калорийность суточного рациона для женщин 60-74 лет:

- а) 1900 ккал/сут;
- б) 2100 ккал/сут;
- в) 2300 ккал/сут.

8. Физиологические нормы питания это:

- а) научно-обоснованные нормы, полностью покрывающие энерготраты организма;
- б) нормы, необходимые как научная база при планировании производства и потребления продуктов питания;
- в) нормы, обеспечивающие организм всеми веществами в необходимых количествах и в наиболее выгодных (оптимальных) соотношениях;
- г) нормы, отражающие оптимальные потребности населения.

9. Качественная сторона физиологических норм питания указывает:

- а) сколько должно содержаться в рационе белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ;
- б) с какими продуктами должны поступать те или иные компоненты пищи;
- в) какую долю энергозатрат организма составляет специфическое динамическое действие пищи;
- г) какую долю энергозатрат организма составляет расход энергии в процессе трудовой деятельности.

10. Энергетическая ценность рациона должна:

- а) покрывать энергозатраты организма;
- б) обеспечить допустимое поступление пищевых веществ;
- в) не должна превышать энергозатраты.

11. Энергетическая ценность:

- а) это количество энергии, высвобождаемое при окислении в организме 1 г вещества;
- б) отражает процент использования пищевых веществ продуктов питания организмом здорового человека;
- в) это энергия, расходуемая на процессы пищеварения и превращения пищевых веществ.

12. Биологическая и энергетическая ценность пищевых продуктов определяется:

- а) количеством энергии, выделяемой при окислении какого-либо соединения;
- б) содержанием в них питательных веществ: белков, жиров, углеводов, минеральных солей, органических кислот, воды, ароматических и вкусовых веществ;

в) наличием в пищевом рационе пищевых волокон.

13. Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена:

- а) хорошей усвояемостью;
- б) полноценным по аминокислотному составу белком;
- в) хорошими органолептическими свойствами;
- г) высоким содержанием витаминов А и D;
- д) содержанием полиненасыщенных жирных кислот.

14. Коэффициенты усвояемости пищевых веществ зависят от:

- а) особенностей входящих в рацион продуктов;
- б) способов кулинарной обработки продуктов;
- в) состояния органов пищеварения;
- г) от характера труда, возраста, пола.....

7.3.3. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям

1-ый рейтинг контроль

1. Возрастная классификация населения старше 50 лет.
2. Охарактеризуйте демографическую ситуацию в России.
3. Перечислите процессы, протекающие в организме при старении.
4. Какие показатели безопасности пищевых продуктов регламентируются в «Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов»?
5. Назовите основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического профиля.
6. Какие основные принципы положены в основу рационального питания людей пожилого и преклонного возраста?
7. Какие существуют типы старения?
8. Назовите средства и способы продления жизни.
9. Охарактеризуйте специфику питания пожилых людей.
10. Приведите классификацию геропротекторов.
11. Перечислите вещества геропротекторного действия.
12. Назовите вещества, используемые в качестве антиоксидантов, их функции.
13. Назовите главные активные формы кислорода.
14. В чём заключаются основные положения свободнорадикальной теории старения?
15. Охарактеризуйте роль гормонов роста, гормонов коры надпочечников, половых гормонов, адаптогенов в увеличении продолжительности жизни.
16. Какие вещества используются в качестве нейротропных и антидиабетических средств?

2-ой рейтинг контроль

1. Охарактеризуйте роль белков в питании людей старших возрастов, их качественный и количественный состав.
2. Что такое формализованный критерий аминокислотной сбалансированности белков геродиетических продуктов, его значение.
3. Какую роль играют жиры в питании людей пожилого возраста?
4. Какие кислоты участвуют в регуляции холестерина обмена?
5. Охарактеризуйте роль углеводов в питании пожилых людей, их особенности.
6. Расскажите о значении витаминов, макро- и микроэлементов в питании людей старших возрастов.
7. Какие нутриенты являются особенно важными в питании пожилых людей?
8. Назовите суточные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для людей пожилого возраста.

9. Что означает термин «пробиотик», «синбиотик»? какие требования предъявляются к микроорганизмам, используемым в качестве основы пробиотиков? Перечислите основные виды бифидогенных факторов.
10. Каковы особенности технологии производства продуктов геронтологического питания на основе живых микроорганизмов?
11. Какие закваски и бактериальные культуры используются при приготовлении геронтологических продуктов?
12. Опишите технологические схемы производства кисломолочных продуктов для геронтологического питания.
13. В чем заключаются особенности щелочной направленности питания пожилых людей?
14. Какие продукты разработаны на основе молока, бактериальных заквасок и другого пищевого сырья для пожилых людей?

7.3.4 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен)

1. Возрастная классификация населения старше 50 лет.
2. Охарактеризуйте демографическую ситуацию в России.
3. Перечислите процессы, протекающие в организме при старении.
4. Назовите основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического профиля.
5. Назовите основные принципы рационального питания людей пожилого и преклонного возраста.
6. Назовите основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического профиля.
7. Охарактеризуйте специфику питания пожилых людей.
8. Приведите классификацию геропротекторов.
9. Перечислите вещества геропротекторного действия.
10. Назовите вещества, используемые в качестве антиоксидантов, их функции.
11. Назовите главные активные формы кислорода.
12. Охарактеризуйте роль гормонов роста, гормонов коры надпочечников, половых гормонов, адаптогенов в увеличении продолжительности жизни.
13. Охарактеризуйте роль белков в питании людей старших возрастов, их качественный и количественный состав.
14. Расскажите о значении витаминов, макро- и микроэлементов в питании.
15. Формализованный критерий аминокислотной сбалансированности белков геродиетических продуктов, его значение.
16. Формула сбалансированного питания.
11. Охарактеризуйте роль углеводов в питании пожилых людей, их особенности.
12. Расскажите о значении витаминов, макро- и микроэлементов в питании людей старших возрастов.
13. Назовите суточные нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для людей пожилого возраста.
14. Опишите технологические схемы производства кисломолочных продуктов для геронтологического питания.
17. Назовите комплекс показателей, характеризующих качество продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста.
18. Назовите основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического профиля.
19. Назовите особенности технологии производства продуктов геронтологического питания на основе живых микроорганизмов.
20. Назовите основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического профиля.

21. Какие принципы положены в основу рационального питания людей пожилого возраста?
22. Охарактеризуйте роль белков в питании людей старших возрастов.
23. Назовите этапы компьютерного моделирования многокомпонентных рецептов геродиетических продуктов.
24. Перечислите вещества, используемые в качестве антиоксидантов, их функции.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 194 с. — ISBN 978-5-89764-728-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111403>
2. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2553-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213026>
3. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания: учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206219>

Дополнительная литература

4. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.
5. Введение в технологии продуктов питания/Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. и др.; под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 720 с.
6. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А.Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
7. Морозов, М.А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний/ М.А. Морозов. – СПб.: СпецЛит, 2012. – 168 с. – ISBN 978-5-299-00507-3; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru>
8. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства РФ. - Ставрополь: Агрус, 2014. - 79 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0991-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>
9. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи, 2014. – 520 с.

10. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 548 с. - ISBN 5-94087-419-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>

11. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 448 с.

12. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания: учебное пособие / С.Б. Юдина. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных. Для подготовки и выполнения лабораторных занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** баллов (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во

время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirnomaslichnye-kultury-01.php

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон

2.	Лабораторный практикум	Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	«Philips» Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование: пароконвектоматы «Abat» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., водонагреватель «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
		Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
		Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W
3.	Самостоятельная работа	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU; Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.