

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 23.10.2023 11:39:30  
Уникальный идентификатор:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический университет»**

**Факультет аграрных технологий**

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Л.И. Задорожная  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине  
по направлению подготовки  
  
по профилю подготовки (специализации)  
квалификация (степень) выпускника  
форма обучения  
год начала подготовки

**Б1.О.08 Дизайн пищевых продуктов**  
19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
  
магистр  
Заочная,  
2023

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Составитель рабочей программы:**

Доцент кафедры технологии  
пищевых продуктов и  
организации питания, доц.,  
канд. техн. наук  
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП  
12.09.2023

Едыгова Саида Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Технологии пищевых продуктов и организации питания  
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:  
22.09.2023

Подписано простой ЭП  
22.09.2023  
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП  
заведующий выпускающей  
кафедрой  
по направлению подготовки  
(специальности)  
22.09.2023

Подписано простой ЭП  
22.09.2023  
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

НБ МГТУ

(название подразделения)

22.09.2023

Подписано простой ЭП  
22.09.2023  
(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель** дисциплины: формирование у студентов целостного представления об эстетике и дизайне пищевых продуктов; теоретических и практических знаний о их назначении, классификации, особенностях дизайна.

Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной продукции. Роль дизайна в оформлении кулинарной продукции.

### **Задачи** дисциплины:

- изучение роли дизайна в оформлении кулинарной продукции;
- исследование актуальных направлений в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий;
- изучение роли дизайна блюд на предприятиях общественного питания;
- освоение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий.



## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)**

Дисциплина «Дизайн пищевых продуктов» входит в обязательную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении высшего профессионального образования по направлениям подготовки магистра.



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания
ОПК-2.3	Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей



#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
			За	Лек	Пр	КРАТ	Контроль		
Курс 1	Сем. 2	1	2	6	0.25	3.75	60	72	2



## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
2	Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	1						5	
2	Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.			2				10	
2	Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции			2				10	
2	«Пищевой дизайн» («Food-design»)			2				10	
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне».	1						10	
2	Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Varichella)							10	
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды». «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».							5	
2	Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям							0	
	Промежуточная аттестация					0,25	3,75		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>0.25</b>	<b>3.75</b>	<b>60</b>	

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Дизайн пищевых продуктов», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	1	1		Дизайн пищевых продуктов: термины и определения. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной продукции. Роль дизайна в оформлении кулинарной продукции. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии	, Лекция-беседа, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
2	Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.	2			Дизайн блюд на предприятиях общественного питания. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий. Актуальные	ОПК-2.3; ОПК-1.1;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.		маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
2	Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции	2			Принципы создания упаковки для пищевой продукции. Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
2	«Пищевой дизайн» («Food-design»).	2			Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. «Пищевой дизайн» («Food-design»): еда как искусство. «Пищевой дизайн» или «Food-design» - одно из новых направлений.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне».	2	1		Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне». «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды». «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
2	Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella).	2			Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella): функциональность, эргономичность, практичность, технологичность, прогресс, инновативность, экономия, соотношение цены и качества, потребительский спрос.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии	, Лекция-беседа, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	<p>Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды».</p> <p>«Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».</p>	2			<p>Принципы, используемые в «Food-design» как в любом другом типе форма творчества:</p> <p>геометрическая композиция, продуманные цветовые сочетания, соотношение холодного и горячего, использование контрастных элементов и световых эффектов.</p> <p>«Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».</p>	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	<p>продуктов питания.</p> <p>Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; -</p>	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
2	Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.	2			Этапы дизайна продукта: бизнес-стратегия, аналитика, прототипирование, дизайн интерфейса, графический дизайн.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;	Знать: - отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания; - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания. - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы,	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>регламентирующие ее производство; - принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания; - технологию производства продуктов общественного питания; Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания; - определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; - разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания; - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка; - разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения; - разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами разработки</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; - методами моделирования рецептур и технологических процессов производства продуктов питания.	
	ИТОГО:		2					

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
2	Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	1		
2	Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.	Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями	2	2	
2	Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции	Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции	2	2	
2	«Пищевой дизайн» («Food-design»).	«Пищевой дизайн» («Food-design»)	2	2	
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне».	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»	2		
2	Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella).	Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella)	2		
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды». «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды». «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design»	2		
2	Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.	5. Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям	2		
2	Промежуточная аттестация				
	<b>ИТОГО:</b>			<b>6</b>	

### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)



## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
2	Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2 неделя	5	7	
2	Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	3 неделя	6	7	
2	Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	5	7	
2	«Пищевой дизайн» («Food-design»).	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	5 неделя	5	8	
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне».	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	6	8	
2	Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella).	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	7 неделя	5	8	
2	Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды». «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	5	8	
2	Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	9 неделя	5	7	
	<b>ИТОГО:</b>				<b>60</b>	

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	Март, 2023	«Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».	Презентация	Едыгова С.Н.	ОПК-1.1; ОПК-2.3;

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

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Учебно-методические пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть I) : для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дрожженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 99 с. - Прил.: с. 96-99. - Режим доступа: свободный	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053165&amp;DOK=0BAED9&amp;BASE=0007AA">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053165&amp;DOK=0BAED9&amp;BASE=0007AA</a>
Учебно-методические пособие по дисциплине «Теоретические основы технологии общественного питания» : для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Белявцева Т.А., Кудайнетова С.К. - Майкоп : Б/и, 2022. - 118 с. - Прил.: с. 101-117. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038">lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038</a> . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 98-100 (19 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&amp;DOK=0BBCC2&amp;BASE=0007AA">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&amp;DOK=0BBCC2&amp;BASE=0007AA</a>

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2084678">https://znanium.com/catalog/product/2084678</a> . - Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=432089">https://znanium.com/catalog/document?id=432089</a>
Сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog/product/1020726">http://znanium.com/catalog/product/1020726</a>
Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog/product/983545">http://znanium.com/catalog/product/983545</a>
Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/2084679">https://znanium.com/catalog/product/2084679</a> . - Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=432090">https://znanium.com/catalog/document?id=432090</a>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:



- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



## 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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6

### 7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине

##### «Дизайн пищевых продуктов»

1. Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.
2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной продукции.
3. Роль дизайна в оформлении кулинарной продукции.
4. Виды дизайна: проектирование, конструирование, пропорциональность, контрастность, фактура, цвет, размер, форма.
5. Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.
6. Дизайн блюд на предприятиях общественного питания.
7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий.
8. Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
9. Принципы создания упаковки для пищевой продукции.
10. Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.
11. Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. «Пищевой дизайн» («Food-design»): еда как искусство.
12. «Пищевой дизайн» или «Food-design» - одно из новых направлений.



13. Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда», «дизайн для еды».

14. «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».

15. Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella): функциональность, эргономичность, практичность, технологичность, прогресс, инновативность, экономия, соотношение цены и качества, потребительский спрос.

16. Принципы, используемые в «Food-design» как в любом другом типе форма творчества: геометрическая композиция, продуманные цветовые сочетания, соотношение холодного и горячего, использование контрастных элементов и световых эффектов.

17. Цифровой дизайн и сложные цифровые продукты.

18. Этапы дизайна продукта: бизнес-стратегия, аналитика, аналитика, прототипирование, дизайн интерфейса, графический дизайн.

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **Критерии оценки знаний на зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905</a>
Сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog/product/1020726">http://znanium.com/catalog/product/1020726</a>
Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog/product/983545">http://znanium.com/catalog/product/983545</a>
Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 336 с.	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492</a>

### 8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492</a>
Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2016. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473</a>
Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877</a>
Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2016. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624</a>
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks»	<a href="http://www.iprbookshop.ru/5615">http://www.iprbookshop.ru/5615</a>

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.



<http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/eLIBRARY.RU> : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <http://www.neicon.ru/> Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - ..... - URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <https://www.cambridge.org/> Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. - ..... - URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. <http://www.oxfordjournals.org/> Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - ..... - URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <https://www.nature.com/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. [/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya](http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya) Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . - URL: <https://www.pitportal.ru/>. - Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику



ресторана, проектирование общепита, аналитика, технологю общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <http://www.pitportal.ru/> Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. - Симферопль, 1999. - . - URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html> HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». - [Москва], 2007. - . - URL: <http://www.horeca.ru/>. - Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <http://www.horeca.ru/>



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

### Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.О.08 Дизайн пищевых продуктов

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
2. Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
3. Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.

4. «Пищевой дизайн» («Food-design»).	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
5. Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне».	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
6. Направление «Пищевая архитектура» (Paolo Barichella).	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
7. Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды».  «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
8. Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-1.1. Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания.  ОПК-2.3. Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.

# Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины

## Б1.О.08 Дизайн пищевых продуктов

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. Дизайн пищевых продуктов: термины и определения.	Рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в общественном питании и промышленных технологиях.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
2. Разнообразие подачи своей продукции пищевыми предприятиями.	Аппаратурное оформление инновационных технологий.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
3. Главные принципы создания упаковки для пищевой продукции.	Технология централизованного производства продукции из мяса и мясопродуктов.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
4. «Пищевой дизайн» («Food-design»).	Технология централизованного производства продукции из птицы.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
5. Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне».	Технология приготовления универсального овощного полуфабриката.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
6. Направление «Пищевая	Характеристики процессов и операций в производстве макаронных изделий при	Приобретение знаний, формирование	Изучение нового учебного материала,	Учебники, учебные пособия,

архитектура» (Paolo Barichella).	промышленном производстве.	умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	устная речь.
7. Концептуальные подходы в «Пищевом дизайне»: «дизайн вокруг еды», «дизайн и еда»; «дизайн для еды».  «Функциональная концепция» - основа любого проекта «Food-design».	Технологический процесс производства охлажденной продукции в герметизированных мягких полимерных пакетах.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
8. Функции готовой упаковки: надежность, удобство, экономичность, эстетичность, информативность, соответствие рыночным требованиям.	Аппаратурное оформление процессов производства быстрозамороженной продукции для общественного питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской



Название
государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a>
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. - Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <a href="https://www.cambridge.org/">https://www.cambridge.org/</a>
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. <a href="https://www.pitportal.ru/">/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</a>
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. - [Москва], 2008. - . - URL: <a href="https://www.pitportal.ru/">https://www.pitportal.ru/</a> . - Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технологу общепита, поставщику общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. - Симферопль, 1999. - . - URL: <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a> . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a>
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». - [Москва], 2007. - . - URL: <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a> . - Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>



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

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	<p>Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765</p>

