

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2023 12:03:17

Уникальный идентификатор:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация рабочей программы по дисциплине

Научные основы рационального потребления продуктов питания

Целью преподавания дисциплины формирование знаний и умений в области рационального потребления продуктов питания, основам лечебного и диетического питания, основам физиологических особенностей пищеварения, требований к качеству потребляемых продуктов.

Задачи изучения дисциплины

- сформировать у студентов целостную систему знаний о научных основах потребления продуктов;
- сформировать у студента понятие рационального потребления продуктов;
- научить основам лечебного и диетического питания;
- научить основам физиологических особенностей пищеварения;
- создать у обучающихся целостную систему знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий в области питания;
- изучение требований к качеству потребляемых продуктов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-13 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;
- ПК-15 - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Разделы дисциплины:

- Теоретические основы рационального потребления продуктов в России.
- Организация некоторых видов питания.
- Организация диетического и лечебного питания.
- Организация питания детей дошкольного возраста.
- Организация питания детей школьного возраста.
- Организация питания взрослого населения. Виды диет.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления

(наименование факультета)

и международных отношений

И.В. Минакова

(подпись, инициалы, фамилия)

«31» 08 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Научные основы рационального потребления продуктов питания

(наименование дисциплины)

направления подготовки (специальность) 19.03.02

(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья

и наименование направления подготовки (специальности)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

наименование профиля, специализации или магистерской программы

форма обучения – очная

Курск – 2017

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», на основании учебного плана направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 5 от «30» января 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», на заседании кафедры Товароведения, технологии и экспертизы товаров протокол №1 «31» августа 2017 г.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Пьяникова Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
к.э.н., доцент Михайлова С.А. Михайлова

Директор научной библиотеки Макаров В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 10 «05» 2016 г. на заседании кафедры

ТТ и ЭТ протокол № 10 от 25.06.16

наименование кафедры, дата, номер протокола
Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «03» 2018 г. на заседании кафедры

ТТ и ЭТ протокол № 9 от 19.06.2018

наименование кафедры, дата, номер протокола
Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол № 11 «06» 2020 г. на заседании кафедры

ТТ и ЭТ протокол № 11 от 19.06.2020

наименование кафедры, дата, номер протокола
Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры ТЧ-71 №18 25.06.2021

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

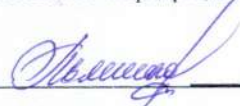
Зав.кафедрой

 З.А. Ташкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 03 2019 г. на заседании кафедры ТЧ-71 протокол №18 от 24.06.2022

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

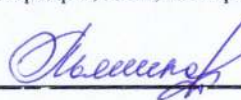
Зав.кафедрой

 З.А. Ташкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 29.06.2023 протокол №13

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

 З.А. Ташкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой

1 Цель и задачи дисциплины, планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование профессиональной культуры в области научных основ рационального потребления продуктов, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний умений и навыков для квалифицированной разработки и освоение знаний, формирование компетенций в области научных основ рационального потребления продуктов, при которых вопросы изучаемой дисциплины рассматриваются как приоритетными.

1.2 Задачи дисциплины

- сформировать у студентов целостную систему знаний о научных основах потребления продуктов;
- сформировать у студента понятие рационального потребления продуктов;
- научить основам лечебного и диетического питания;
- научить основам физиологических особенностей пищеварения
- создать у обучающихся целостную систему знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения.
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий в области питания;
- изучение требований к качеству потребляемых продуктов.

1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Обучающийся должен **знать:**

- эколого-медицинские особенности питания современного человека;
- анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека;
- основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции;
- пищевую ценность основных продуктов питания
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов;
- недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки;
- краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ;

- пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения;

уметь:

- определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах;
- составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся;
- оценивать диеты и диетические продукты с позиции принципов сбалансированного питания;
- проводить оценку альтернативных теорий питания человека;
- давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания;
- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продуктов питания;
- проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания;

владеть:

- методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках;
- компьютерными программами по расчету пищевой и биологической ценности продуктов и блюд
- унифицированными программными средствами и лицензионным программным обеспечением компаний: Microsoft.
- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство продуктов питания.

У обучающихся формировать следующие **компетенции:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15)

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Научные основы рационального потребления продуктов питания» представляет собой дисциплину по выбору студента и входит в вариативную часть учебного плана с индексом Б.1.В.ОД.9, изучаемую на 3 курсе, в 4 - семестре.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет – зачетные единицы (1 з.е.), 36 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	36
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	8,1 ①
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	28
Контроль (подготовка к экзамену)	
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 - Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Теоретические основы рационального потребления продуктов в России	Концепция здорового питания. Основы питания в РФ
2	Организация некоторых видов питания	Система рационального питания. Основные принципы и законы адекватного питания.
3	Организация диетического и лечебного питания	Система лечебного питания. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях общественного питания и организациях.

4	Организация питания детей дошкольного питания	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения
5	Организация питания детей школьного питания	Основные принципы организации питания учащихся: соблюдение основ рационального питания; соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам организма; обеспечение основными пищевыми веществами в определённом соотношении (сбалансированности) согласно возрасту и специфике питания (питание детей в экологически неблагоприятных районах); правильное распределение суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.
6	Организация питания взрослого населения	Основные принципы организации питания взрослого населения: соблюдение основ рационального питания; соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам организма; обеспечение основными пищевыми веществами в определённом соотношении (сбалансированности) согласно возрасту и специфике питания (питание детей в экологически неблагоприятных районах); правильное распределение суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.
7	Виды диет	Виды диет, их краткая характеристика
8	Значение питания в жизни человека	Почему человек должен питаться. Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться. Питание школьников. Режим питания и разнообразие пищи. Из чего состоит наша пища. Продукты растительного и животного происхождения. Вредные и полезные привычки в питании. Значение витаминов в жизни человека.
9	Пирамида здорового питания	Характеристика ступеней пирамиды здорового питания. Режим питания и здоровый образ жизни. Правильное питание – главное условие здорового образа жизни человека.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и ее методическое обеспечение

№	Раздел учебной дисциплины	Виды учебной деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Компетенции
		Лек. (час.)	Пр.	Лб.			

1	2	3	4	5	6	7	8
1	Теоретические основы рационального потребления продуктов в России	2	№1	-	У-1,2 МУ 1,2	Р31, С1, Т1	ОК-5 ПК-13
2	Организация некоторых видов питания	-	-	-	У-1,2 МУ 2	Т2, С2, Р3 2	ОК-5 ПК-13
3	Организация диетического и лечебного питания	-	-	-	У-1, 5 МУ 2	Т3, С3, Р3 3	ОК-5 ПК-13 ПК-15
4	Организация питания детей дошкольного питания	-	-	-	У-1,3 МУ 2	С4, Т4, Р3 4	ОК-5 ПК-15 ПК-13
5	Организация питания детей школьного питания	-	-	-	У-3,4 МУ 2	С5, Р3 5, Т5,	ОК-5 ПК-13 ПК-15
6	Организация питания взрослого населения	2	-	-	У-4 МУ 2	С6, Т6	ОК-5 ПК-13 ПК-15
7	Виды диет	-	№7	-	У-1,2 МУ 2	Т7, С7	ОК-5 ПК-13
8	Значение питания в жизни человека	-	-	-	У-1, 2 МУ 2	С8,Т8	ОК-5 ПК-13
9	Пирамида здорового питания	-	-	-	У-2, 3, 6, 7 МУ 2	С9, Р3 9, Т9	ОК-5 ПК-13

С – собеседование, Т – тест, Р3 – решение задач

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.2 Практические занятия

Таблица 4.2.2 - Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1	Рациональное питание. Расчет суточной энергии человека	2
2	Организация диетического и лечебно- профилактического питания детей школьного возраста	2
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела темы	Наименование раздела дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемо
----------------	---------------------------------	-----------------	---------------------

			е на выполнение СРС, час.
	2	3	4
1	Значение общественного питания в современных условиях развития общества.	1-2 недели	4
2	Современное состояние и перспективы развития общественного питания.	3-4 недели	4
3	Условия, обеспечивающие реализацию потребностей различных групп населения в рациональном, диетическом, лечебно-профилактическом питании в соответствии с требованиями науки о питании.	5-6 недели	4
4	Суточная потребность детей в пищевых веществах и их роль в питании.	7-8 недели	4
5	Основные критерии качества продукции диетического и лечебно- профилактического питания	9-10 недели	4
6	Пищеварительная система, её строение и функционирование	11-12 недели	2
7	Выполнение правил личной гигиены и культура здорового питания.	13-14 недели	2
8	Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться	15-16 недели	2
9	Из чего состоит наша пища. Продукты растительного происхождения.	17-18 недели	2
	Итого		28

5 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплины:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимо учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической

литературы, современных программных средств;

- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - заданий для самостоятельной работы;
 - тем рефератов и докладов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.
- типографией университета:*
- помощь авторам в подготовке и изданий научной, учебной и методической литературы;
 - удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства ^② образования и науки РФ от 5 апреля 2017г. №301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (специальности) реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 22,2 % процента аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (тема лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем час.
1	Практическое занятие «Рациональное питание. Расчет суточной энергии человека»	Учебная дискуссия, рефераты, доклады	2
2	Практическое занятие «Организация диетического и лечебно- профилактического питания детей школьного возраста»	Учебная дискуссия	2
3	Лекция «Теоретические основы рационального потребления продуктов»	Учебная дискуссия	2
4	Лекция «Организация питания взрослого человека»	Учебная дискуссия, рефераты, доклады	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный научный опыт . Реализация воспитательного потенциала дисциплины

осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует профессионально-трудовому, воспитанию обучающихся).

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства, экономики, культуры), высокого профессионализма ученых (представителей производства, деятелей культуры), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, культуры, экономики и производства, а также примеры высокой духовной культуры, творческого мышления;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, проектное обучение, разбор конкретных ситуаций, круглые столы, диспуты и др.);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программе

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию	Технология приготовления пищи Психология	Культура речи и деловое общение Научные основы рационального	Санитарно-гигиенический контроль хлебобулочных,

	<p>управления коллективом Культура речи и деловое общение Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в профессиональной деятельности</p>	<p>потребления продуктов питания Практики по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности</p>	<p>кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика</p>
<p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13)</p>	<p>История развития пищевой промышленности в России Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>Научные основы рационального потребления Патентоведение и защита интеллектуальной собственности</p>	<p>Научно-исследовательская работа</p>
<p>готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15)</p>		<p>Патентоведение и защита интеллектуальной собственности Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства Научные основы рационального потребления Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа</p>

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

Код компетенции (или ее части)	Показатель и оценивая	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый (удовлетворительный)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
1	2	3	4	5
ОК-5 основной	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в ситуациях</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных</p>	<p>Знает:</p> <p>не уверенно</p> <p>-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Умеет:</p> <p>работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Владеет:</p> <p>методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил</p>	<p>Знает:</p> <p>-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;</p> <p>- основы законодательства Российской Федерации в данной области исследования</p> <p>Умеет:</p> <p>-работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Владеет:</p> <p>-методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил</p>	<p>Знает:</p> <p>уверенно</p> <p>-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>- законодательные акты, регулирующие вопросы производства диетических продуктов в России;</p> <p>- основы законодательства Российской Федерации в данной области;</p> <p>-теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Умеет:</p> <p>-работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;</p> <p>-выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства диетических изделий в Российской Федерации;</p> <p>- пользоваться правовой документацией;</p> <p>- ориентироваться в</p>

<p>ПК-13 основной</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в ситуациях</p>	<p>Знает: - основы производственных испытаний;</p> <p>Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий</p> <p>Владет: - навыками анализа</p>	<p>Знает: - основы производственных испытаний; - теоретические основы организации и управления предприятием</p> <p>Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства</p>	<p>законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством;</p> <p>- использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности;</p> <p>- вычислять необходимые показатели и выполнять расчеты;</p> <p>- выявлять и анализировать взаимосвязи по основным показателям и направлениям профессиональной деятельности</p> <p>Владет: -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил</p> <p>-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>Знает: - основы производственных испытаний; - теоретические основы организации и управления предприятием; - основы по совершенствованию технологических процессов при производстве кондитерских изделий</p> <p>Умеет:</p>
---------------------------	---	--	--	---

<p>ПК-15/ основн ой</p>	<p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных</p> <p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>2.</p>	<p>различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности</p> <p>Знает: - основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных</p>	<p>кондитерских изделий; -находить организационно-управленческие решения, работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Владеет: - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; - понятийно-терминологическим аппаратом в области производства</p> <p>Знает: - основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для</p>	<p>-организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; -находить организационно-управленческие решения, работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; -участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство; - разрабатывать материалы по совершенствованию технологических процессов производства кондитерских изделий</p> <p>Владеет: -навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; - навыками решения сложных вопросов в изучаемой области; -навыками организационной работы, методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, свод правил.</p>
---------------------------------	---	---	--	--

<p>Качество освоенных обучающих знаний, умений, навыков в ситуациях</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных</p>	<p>кондитерских изделий; -правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; Владеет: - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; -эксплуатацией и обслуживанием технологического оборудования -понятийно-терминологическим аппаратом в области производства лечебных и диетических продуктов</p>	<p>производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; -правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства в области производства лечебных и диетических продуктов - выявлять и анализировать основные тенденции развития в области</p>	<p>Знает: - основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; -правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; -правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий. Умеет: -организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; -основные направления, проблемы, теории и методы производства в области производства лечебных и диетических продуктов - выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства лечебных и диетических продуктов в Российской Федерации;</p>
---	--	--	--

			<p>производства лечебных и диетических продуктов в Российской Федерации;</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности 	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; - основами технологического процесса производства в области производства лечебных и диетических продуктов; - эксплуатацией и обслуживанием технологического оборудования в области производства лечебных и диетических продуктов - понятийно-терминологическим аппаратом в области производства
--	--	--	---	--

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

Таблица 7.3.1 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля 4 семестра

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы рационального потребления продуктов в России	ОК-5 ПК-13	лекция, практическое занятие, СРС	<p>собеседование</p> <p>контрольные вопросы к работе №1</p> <p>тест</p> <p>задачи</p>	<p>1-4</p> <p>1-5</p> <p>1-11</p> <p>1-3</p>	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины

2	Организация некоторых видов питания	ОК-5 ПК-13	СРС	тесты	1-10	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				собеседование	1-5	
3	Организация диетического и лечебного питания	ОК-5 ПК-13 ПК-15	СРС	тесты	1-17	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				собеседование	1-5	
4	Организация питания детей дошкольного питания	ОК-5 ПК-13 ПК-15	СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				тест	1-17	
5	Организация питания детей школьного питания	ОК-5 ПК-13 ПК-15	СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				задачи	12-15	
				тест	1-11	
6	Организация питания взрослого населения	ОК-5 ПК-13 ПК-15	Лекция, СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				тест	1-15	
7	Виды диет	ОК-5 ПК-15 ПК-13	Практическое занятие СРС	тесты	1-20	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				контрольные вопросы к работе №7	1-3	
				собеседование	1-6	
8	Значение питания в жизни человека	ОК-5 ПК-13	СРС	собеседование	1-6	Согласно табл. 7.2 рабочей программы дисциплины
				тест	1-14	
9	Пирамида здорового питания	ОК-5 ПК-13	СРС	собеседование	1-5	Согласно табл. 7.2 рабочей

				тест	1-14	программы дисциплины
--	--	--	--	------	------	----------------------

Примеры типовых контрольных заданий для проведения
текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу 1 «Теоретические основы рационального потребления продуктов в России. Организация некоторых видов питания»

1. Рациональное питание - это

- а) физиологически полноценное питание, которое соответствует энергетическим, пластическим и биохимическим потребностям организма
- б) обеспечивает гомеостаз и поддерживает функциональную активность органов и систем, сопротивляемость к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды на оптимальном уровне в различных условиях его жизнедеятельности
- в) все перечисленное

Вопросы собеседования по разделу 2 «Особые свойства дополнительного сырья, применяемого в кондитерском производстве»

- 1. Что входит в состав физических методов, используемых при анализе сырья и полуфабрикатов
- 2. Микробиологические методы контроля качества кондитерских изделий
- 3. Порядок отбора проб для проведения контроля качества кондитерских изделий

Типовые задания для промежуточной аттестации

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации
обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя

не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

1. Рациональное питание - это

- а) физиологически полноценное питание, которое соответствует энергетическим, пластическим и биохимическим потребностям организма
- б) обеспечивает гомеостаз и поддерживает функциональную активность органов и систем, сопротивляемость к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды на оптимальном уровне в различных условиях его жизнедеятельности
- в) все перечисленное

Задание в открытой форме: Задание в открытой форме:

1. Пищевые добавки – это _____

- а) искусственные вещества, не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи;
- б) природные вещества, употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи.
- в) химические вещества, добавляемые к пищевым продуктам с целью улучшить вкус, повысить питательную ценность или предотвратить порчу продукта;

1. Синтез новой системы включает три этапа:

- 1) нахождение такой схемы или модели, в рамках которой можно

совместно выполнить отдельные функции для достижения общих целей.

2) нахождение хотя бы одного безусловно осуществляемого способа выполнения каждой функции;

3) определение всех необходимых функций, которые должны быть выполнены

Задание на установление соответствия:

Пищевые добавки - это?

1.искусственные вещества	1.добавляемые к пищевым продуктам с целью улучшить вкус, повысить питательную ценность или предотвратить порчу продукта
2.природные вещества	2.не употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи
3.химические вещества	3.употребляемые как пищевой продукт или обычный компонент пищи

Компетентностно-ориентированная задача:

Распределите названия пищевых красителей в таблице в зависимости от их происхождения: сахарный колер(E150), серебро(E174), каротины(E160), тартразин(E102), диоксид титана(E171), понсо 4R (E124), хлорофилл(E140), индигокармин(E132), оксиды железа(E172), кармины, кошениль(E120), диоксид титана(E171), каротиноиды(E161), золото(E 174), антоцианы(E163).

Натуральные красители	Синтетические красители	Неорганические минеральные красители

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016-2015 «О бально-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля по дисциплине в рамках действующей в университете бально-рейтинговой системе применяется следующий порядок

начисления баллов:

Таблица 7.4.1 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа № 1 (Рациональное питание. Расчет суточной энергии человека)	6	Выполнил, но «не защитил»	12	Выполнил и «защитил»
Практическая работа № 2 (Организация лечебного и лечебно – профилактического питания в лечебно – профилактических учреждениях)	6	Выполнил, но «не защитил»	12	Выполнил, и «защитил»
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Проектирование и производство продукции [Текст] : учебное пособие / А. Н. Воронцова [и др.]. - ТНТ, 2010. - 264 с.

2. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. // Режим доступа - [http : //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801)

8.2 Дополнительная литература

1. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум / Г. М. Мелькина [и др.]. - М. : КолосС, 2006. - 248 с.

1. Технологии пищевых производств [Текст] : учебник / под ред. А. П. Нечаева. - КолосС, 2008. - 768 с.

3. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст] : учебное пособие / О. М. Аношина [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 183 с.

4. Гранаткина, Наталья Викторовна . Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебное пособие / Н. В. Гранаткина. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 256 с.

5. Технология производства продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. В. И. Хлебникова. - Академия, 2007. - 348 с.

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - Дашков и К, 2013. - 930 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Научные основы рационального питания: [электронный ресурс] методические указания к выполнению практических работ для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. Гос. Ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, - 2017. 45 с.

2 Научные основы рационального питания: [электронный ресурс] методические рекомендации по самостоятельной работе для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. Гос. Ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, - 2017. 14 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Периодические издания

«Товаровед»,

«Экспертиза товаров».

«Стандарты и качество», «Эксперт»

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>

3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>

4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>

5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Научные основы потребления продуктов питания» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведение дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях и материалах, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а так же литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты должны готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а так же по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие

формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Научные основы потребления продуктов питания»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей, понятий и терминов и т.п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческом процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекций, участие в групповых, индивидуальных консультациях (собеседованиях). Эти формы способствуют выработке у студентов умение работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студентов. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним их приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работы следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Научные основы потребления продуктов питания» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Научные основы потребления продуктов питания» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятия, а так же сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015г. с ООО «АйТи46»,
лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал».

Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Проекционный экран на

штативе; Мультимедиа центр: ноут-бук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+ (39945,45).

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номер страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменённых	заменённых	аннулированных	новых			
1	5				1	1.09.2017	Приказ №576 от 31.08.2017 Михайлова С.А.
2	12				1	1.09.2017	Приказ Минобрнауки от 05.04.2017 №301 Михайлова С.А.