

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.Б.07 Специальные виды питания**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Специальные виды питания» являются:

- получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства питания, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания;
- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Специальные виды питания» относится к базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина ««Специальные виды питания»» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ПК-17	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ПК-7	История пищевых производств
ПК-18; ПК-19	Философские проблемы науки и техники
ПК-19; ПК-23	Защита интеллектуальной собственности
ОК-3	Психология маркетинговой деятельности

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенции	Дисциплина
ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19	Технология продуктов питания лечебного назначения
ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23, ОК-3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Этап 1: Принципы и методы организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания; Этап 2: Роль и сущность отдельных видов	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания;	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания; Этап 2: Современными

	продуктов в рационах диетического, и лечебного лечебно-профилактического питания	Этап 2: Решать проблемы оптимизации рационов диетического, и лечебно-профилактического питания	методами анализа пищевого сырья для рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания .
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании; Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания	Этап 1: рассчитать химический состав готовых блюд Этап 2: рассчитать калорийность готовых блюд	Этап 1: навыками составления рецептур; Этап 2: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.
ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Этап 1: виды диет; Этап 2: виды рационов.	Этап 1: работать со сборником рецептур диетического питания и лечебно-профилактического и других видов специального питания Этап 2: работать со сборниками рецептур лечебно-профилактического и других видов специального питания	Этап 1: навыками составления технологические карты для специальных видов питания; Этап 2: навыками составления рецептур.
ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и	Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом; Этап 2: процессы,	Этап 1: рассчитать химический состав готовых блюд Этап 2: рассчитать калорийность готовых блюд	Этап 1: составлять технологические карты для специальных видов питания; Этап 2: навыками фундаментальными разделами техники и

научно-производственных задач в области производства продуктов питания	происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.		технологии продукции питания.
ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; Этап 2: процессы, происходящее в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания	Этап 1: измерять описание проводимые эксперименты Этап 2: составлять описание проводимых экспериментов	Этап 1: навыками составления технологических карт для специальных видов питания; Этап 2: практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.
ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знать: Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании; Этап 2: процессы, происходящее в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания;	Этап 1: измерять описание проводимых экспериментов Этап 2: составлять описание проводимых экспериментов	Этап 1: составлять технологические карты для специальных видов питания; Этап 2: навыками самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач.

4 Объем дисциплины

Объем дисциплины «Специальные виды питания» составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 2	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	6		6	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	8		8	
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		60		60
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		32		32
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	16	92	16	92

5 Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины «Специальные виды питания»

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Специальные виды питания		2		2			x			8	x	ПК-7
1.1	Тема 1 Введение. Специальные виды питания. Характеристика. Организация. Контроль качества.	2	2					x				x	ПК-7
1.2	Тема 2. Расчет скорости обмена веществ. Индекс массы тела.	2			1						4		ПК-7
1.3	Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	2			1						4		ПК-7
2.	Раздел 2 Диетическое питание	2	2		2			x		10	8	x	ПК-18, ПК-19, ПК-23
2.1	Тема 1 Диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	2	2					x				x	ПК-18, ПК-19, ПК-23
2.2	Тема 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	2			2			x			8	x	ПК-18, ПК-19, ПК-23
2.3	Тема 3. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Технология приготовления блюд из мяса и гарниров для лечебного питания.	2								10			ПК-18, ПК-19, ПК-23
3.	Раздел 3 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания	2			2			x		16	8	x	ПК-17, ПК-19, ПК-23

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.1	Тема 1. Технология приготовления блюд для основных диет.	2		лаб	практи			x		8		x	ПК-17, ПК-19, ПК-23
3.2	Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы и гарниров для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	2								8			ПК-17, ПК-19, ПК-23
3.3	Тема 3. Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	2			2						8		ПК-17, ПК-19, ПК-23
4.	Раздел 4. Технология приготовления блюд для основных диет	2						x		18		x	ПК-23
4.1	Тема 1. Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания	2								10			ПК-23
4.2	Тема 2. Технология приготовления блюд из мяса, рыбы и гарниров для лечебно-диетического питания.	2								8			ПК-23
5.	Раздел 5. Лечебно-профилактическое питание	2	2		2			x		8	8	x	ПК-7,18
5.1	Тема1. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания. Организация лечебно-профилактического питания. Виды рационов. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебно-профилактического питания.	2	2										ПК-18
5.2	Тема 2. Расчет и проектирование цехов. Определение количества потребителей на предприятии за день. Определение	2						x		8		x	ПК - 7

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	количества реализуемых блюд.			лабораторная работа	практические занятия								
5.3	Тема 3. Составление планово-расчетного меню предприятия. Расчет требуемого количества сырья и продуктов.	2			2						8		ПК-7
6.	Раздел 6. Геродиетическое питание. Детское питание.	2								4			ПК-18
6.1	Тема 1. Геродиетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	2								4			ПК-18
7.	Раздел 7. Питание в экстремальных условиях	2								4			ПК-23,19
7.1	Тема 1. Питание в экстремальных условиях. Характеристика. Организация. Контроль качества. Технология приготовления блюд питания в экстремальных условиях.							x		4			ПК-7,17
8	Контактная работа	2	6		8							2	
9	Самостоятельная работа	2								60	32		x
10	Объем дисциплины в семестре	2	6		8					60	32	2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
1	Введение. Специальные виды питания. Характеристика. Организация. Контроль качества.	2
2	Диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	2
3	Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания. Организация лечебно-профилактического питания. Виды рационов. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебно-профилактического питания.	2
Итого по дисциплине		6

5.2.2 – Темы лабораторных работ РПД не предусмотрено

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы практических занятий	Объем, академические часы
1	Расчет скорости обмена веществ. Индекс массы тела.	1
2	Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	1
3	Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	2
4	Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	2
5	Составление планово-расчетного меню предприятия. Расчет требуемого количества сырья и продуктов.	2
Итого по дисциплине		8

5.2.4 – Темы семинарских занятий РПД не предусмотрено

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РПД не предусмотрено

5.2.6 Темы рефератов РПД не предусмотрено

5.2.7 Темы эссе РПД не предусмотрено

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РПД не предусмотрено

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1	«Диетическое питание»	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Технология приготовления блюд из мяса и гарниров для лечебного питания.	10
2	«Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Технология приготовления блюд для основных диет. Технология приготовления блюд из рыбы и гарниров для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	8 8
3	«Технология приготовления блюд для основных диет»	Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания. Технология приготовления блюд из мяса, рыбы и гарниров для лечебно-диетического питания.	10 8
4	«Лечебно-профилактическое питание»	Расчет и проектирование цехов. Определение количества потребителей на предприятии за день. Определение количества реализуемых блюд.	8
5	«Геродиетическое питание. Детское питание»	Геродиетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	4
6	Питание в экстремальных условиях	Питание в экстремальных условиях. Характеристика. Организация. Контроль качества. Технология приготовления блюд питания в экстремальных условиях.	4
Итого по дисциплине			60

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина [и др.]. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.

2. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2013. — 528 с. — ЭБС «Лань»

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 428 с.— ЭБС «IPRbooks»

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеоизображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применялись специализированные мультимедийные средства отображения информации: теле-, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирование студентов проводится с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать студентов и автоматически подводить результат. Тестированию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;

- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

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

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: www.elibrary.ru/

Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Здоровая Россия		Специальные виды питания	http://www.takzdorovo.ru/
2.	Сайт о правильном питании и здоровом образе жизни человека	ПП и ЗОЖ	Специальные виды питания	http://pitaniemoe.ru/

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Занятия проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом. Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания приказом, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 20 ноября 2014 г. № 1482.

Разработал(и): _____

В.Н. Яичкин