

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

готовность и способность магистранта использовать в профессиональной деятельности знания, позволяющие разрабатывать технологии продуктов питания специализированного назначения, с определенной биологической и энергетической ценностью

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.06 Технология продуктов питания специализированного назначения относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология продуктов питания специализированного назначения» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Комп. этап	Дисциплина
ПК-3	Физиология питания

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Комп. этап	Дисциплина
ПК-3	Современные аспекты производства продуктов детского питания Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<i>Знать:</i> - новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения - способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов специализированного назначения <i>Уметь:</i> - организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации - применять научные основы функционального питания <i>Владеть:</i> -навыками составления рационов питания для различных групп населения

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.06 Технология продуктов питания специализированного назначения составляет 6 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (216 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

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №1		Семестр №2	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	30		16		14	
Лабораторные работы (ЛР)	42		16		26	
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары(С)						
Курсовое проектирование	2				2	
Самостоятельная работа		136		74		62
Промежуточная аттестация	6		2		4	
Наименование вида промежуточной	х	х	Зачёт		Экзамен	
Всего	80	136	34	74	46	62

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Научные основы функционального	1	8	10					12	22		ПК-3 .1
Тема 2. Технология производства продуктов питания для беременных	1	8	6					20	20		ПК-3 .1
Контактная работа	1	16	16							2	х
Самостоятельная работа	1							32	42		х
Объем дисциплины в семестре	1	16	16					32	42	2	х
Тема 3. Продукты питания для отдельных	2	8	8						10		ПК-3 .1

тема 4. Продукты питания для лиц пожилого возраста и прочих групп населения	2	6	18								ПК-3 .1
Контактная работа	2	14	26			2				4	х
Самостоятельная работа	2					52			10		х
Объем дисциплины в семестре	2	14	26						10	4	х
Всего по дисциплине		30	42			54		32	52	6	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Разработка производственной программы горячего цеха (тип предприятия общественного питания с различным количеством посадочных мест) по приготовлению блюд и кулинарных изделий специализированного назначения (для различных групп населения).

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ) - не предусмотрены

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, акад. часы
1	Научные основы функционального питания	Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания Классификация и безопасность пищевых добавок	12
2	Технология производства продуктов питания для беременных и кормящих	Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами	20
Всего			32

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) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 194 с. — ISBN 978-5-89764-728-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания / Е. Н. Харенко, С. Б. Юдина, Н. Н. Яричевская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46512-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины;
- методические рекомендации по выполнению курсового проекта

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

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.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Разделочные доски, ножи, весы, посуда для уваривания, плиты электрические, рефрактометр, жарочный шкаф, индукционные плиты, блендер

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

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

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .
2. Гарант .

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

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.  Иванова Л.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств  Васильев И.В.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.06 Технология продуктов питания
специализированного назначения на _____ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № ____ от
_____ г.

Зав. кафедрой _____ Яичкин Владимир Николаевич