

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.04.01 Технология продуктов питания профилактического назначения

**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 «Технология продуктов питания профилактического назначения» являются: знать и управлять физиологическими системами, связанными с функцией питания: нейрогуморальной; сердечно-сосудистой; системе пищеварения и функциях органов желудочно-кишечного тракта, процессах усвоения пищевых веществ; энергетическом обмене в организме, физиологической роли белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов и суточной норме их потребления.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продуктов питания профилактического назначения» относится к дисциплинам по выбору вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология продуктов питания профилактического назначения» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-4, ПК-7	Научные основы технологии функциональных продуктов питания
ПК-7	История пищевых производств

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-4, ПК-7	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
ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Этап 1: технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа предприятий. Этап 2: технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от физиологического состояния питающихся и других факторов.	Этап 1: определить биологическую ценность пищевых продуктов. Этап 2: определить биологическую ценность кулинарной продукции и блюд.	Этап 1: методами разработки продуктов профилактического назначения. Этап 2: методами оценки качества продуктов профилактического назначения.
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Этап 1: физиологические основы составления рационов питания для детей дошкольного возраста. Этап 2: физиологические основы составления рационов питания для школьников.	Этап 1: рассчитывать аминокислотный скор в профилактических продуктах питания для детей. Этап 2: рассчитывать аминокислотный скор в профилактических продуктах питания для взрослого населения.	Этап 1: методами производственной программы профилактического питания для беременных женщин. Этап 2: методами производственной программы профилактического питания для кормящих матерей.



#### 4.Объем дисциплины

Объем дисциплины «Технология продуктов питания профилактического назначения» составляет 3 зачетные 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 № 4	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	4		4	
2	Лабораторные работы (ЛР)	10		10	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		66		66
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		26		26
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации			зачет	
13	Всего	16	92	16	92



3.

**Структура и содержание дисциплины**

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины**

№ 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)	индивидуальны е домашние задания	самостоятельно е изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1</b> Назначение и характеристика профилактических продуктов	4	2	4						34	13		ПК-4, ПК-7
1.1	<b>Тема 1</b> Технологии получения профилактических продуктов	4	2							34			ПК-4
1.2	<b>Тема 2</b> Критерии пищевой, биологической ценности продуктов питания	4		2							6		ПК-7
1.3	<b>Тема 3</b> Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания	4		2							7		ПК-4
2.	<b>Раздел 2</b> Разработка технологий получения профилактических продуктов	4	2	6						32	13		ПК-4, ПК-7
2.1.	<b>Тема 1</b> Технологии получения продуктов для спортсменов	4	2							32			ПК-4
2.2	<b>Тема 2</b> Рационы профилактического питания	4		2							4		ПК-4
2.3	<b>Тема 3</b> Витаминизация пищевых продуктов			2							4		ПК-7
2.4	<b>Тема 4</b> Технологии получения продуктов для пожилых людей	4		2							5		ПК-7
5.	<b>Контактная работа</b>		4	10								2	
6.	<b>Самостоятельная работа</b>									66	26		
14.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>		4	10						66	26	2	
15.	<b>Всего по дисциплине</b>		4	10						66	26	2	



## **5.2. Содержание дисциплины**

### **5.2.1 – Темы лекций**

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Технологии получения профилактических продуктов	2
Л-2	Технологии получения продуктов для спортсменов	2
Итого по дисциплине		4

### **5.2.2 – Темы лабораторных работ**

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Критерии пищевой, биологической ценности продуктов питания	2
ЛР-2	Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания	2
ЛР-3	Рационы профилактического питания	2
ЛР-4	Витаминизация пищевых продуктов	2
ЛР-5	Технологии получения продуктов для пожилых людей	2
Итого по дисциплине		10

**5.2.3 – Темы практических занятий РПД не предусмотрены**

**5.2.4 – Темы семинарских занятий РПД не предусмотрены**

**5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РПД не предусмотрены**

**5.2.6 Темы рефератов РПД не предусмотрены**

**5.2.7 Темы эссе РПД не предусмотрены**

**5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РПД не предусмотрены**

### **5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения**

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Технологии получения профилактических продуктов	Виды профилактического питания	34
2.	Технологии получения продуктов для спортсменов	Виды питания для спортсменов	32
Итого по дисциплине			66

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1 Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с.



2. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лаб. практикум (эл. ресурс): уч. пособие/Г.Ц.Цыбикова.-эл. данные- Санкт-Петербург: Лань, 2018-92с.

3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 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 лабораторных 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/](http://www.elibrary.ru/)

**Современные профессиональные базы данных**

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Здоровье@Mail.Ru		Питание профилактического назначения	<a href="http://health.mail.ru">health.mail.ru</a>
2.	НеБолеем.net			<a href="http://www.neboleem.net">www.neboleem.net</a>
3.	Министерство здравоохранения РФ			<a href="http://www.rosminzdrav.ru">www.rosminzdrav.ru</a>
4.	Здоровая Россия			<a href="http://www.takzdorovo.ru">http://www.takzdorovo.ru</a>
5.	Сайт о правильном питании и здоровом образе жизни человека	ПП и ЗОЖ	Питание профилактического назначения	<a href="http://pitaniemoe.ru/">http://pitaniemoe.ru/</a>

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

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

**Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ**

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Критерии пищевой, биологической	Учебная аудитория	Персональные компьютеры	Компьютеры, ноутбуки



	ценности продуктов питания		Нормативные документы	
ЛР-2	Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания	Учебная аудитория	Персональные компьютеры Нормативные документы	Компьютеры, ноутбуки
ЛР-3	Рационы профилактического питания	Учебная аудитория	Персональные компьютеры Нормативные документы	Компьютеры, ноутбуки
ЛР-4	Витаминизация пищевых продуктов	Учебная аудитория	Витамины, образцы пищевых продуктов	Компьютеры, ноутбуки
ЛР-5	Технологии получения продуктов для пожилых людей	Учебная аудитория	Разделочные доски, ножи, весы, посуда для уваривания, плиты электрические, овощерезка	Компьютеры, ноутбуки

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 1.

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): \_\_\_\_\_ Живодерова С.П.