

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, профессор
Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

**Б1.О.15.04 Технология и организация производства
специализированного питания (специализация)**

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» является приобретение теоретических знаний в области особенностей питания различных групп населения и диетологии, практических умений и навыков при создании продуктов диетического и специального питания на основе знаний о свойствах сырья, методологии подбора компонентов, составления рецептур и технологических схем производства, проведения экспертизы качества.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК – 4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК – 4.2 Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Знать: - Современных тенденций в индустрии продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Уметь: - Организовать производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки и/или трудовые действия: - Организации производства продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: - Назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных - Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Уметь: - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки и/или трудовые действия: -- Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.15.04 «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Технология продукции общественного питания
- Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
- Научные основы производства продуктов питания

Освоение дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Научно-исследовательская работа
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Общая трудоемкость дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 144 час. (4 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	144/4	4	8	-	123	9	Контр. работа, экзамен
	<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>	2	4	-	-	-	-
	<i>практической подготовки (при наличии)</i>	2	4	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	144/4		0,2	-	-	-	-	0,25

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

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		всего	лекции	практические (семинарские) занятия	самостоятельная работа		
1	Технология производства блюд специализированного питания	112	4	8	100	Собеседование, практико-ориентированные задания, реферат	ОПК-4.2 ПК-1.1
	Курсовая работа	23		-	23	Курсовая работа	ОПК-4.2 ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	9	-	-	-	Экзамен	ОПК-4.2 ПК-1.1
	Итого	144	4	8	123		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
		заочная форма
Технология производства блюд специализированного питания	Технология приготовления блюд диетического и специализированного питания (лекция-презентация)	2/2/2
	Технология приготовления блюд детского питания	2/-/2
Итого		4/2/2

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Технология производства блюд специализированного питания	Разработка технико-технологической карты блюда	4/-/-
	Технология приготовления блюд специального питания (отработка технологии, работа в малых группах)	4/4/4
Итого		8/4/4

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной и научной литературы	90	-
Подготовка к собеседованиям	10	-
Подготовка к курсовой работе	23	-
Подготовка к экзамену	-	9
Итого	123	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	5,6,7	1,2,3
2	Технология производства блюд специализированного питания	1,2,3	1,2,3,4,	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ОПК – 4.2 Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				+	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+		
	Проектно-технологическая практика			+	+	
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология продукции общественного питания			+	+	
	Оборудование предприятий общественного питания			+		
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				+	
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				+	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+	

Введение в пищевую промышленность	+				
История продуктов питания		+			
Организация производства и технология блюд европейской кухни				+	
Русская национальная кухня				+	
Организация производства и технология блюд азиатской кухни				+	
Технологическая практика		+			
Проектно-технологическая практика			+	+	
Научно-исследовательская работа					+
Преддипломная практика					+
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
Барное дело				+	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» проводится в виде *экзамена*.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**max 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, которая включает 4 теоретических вопроса (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков), посещение

лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку реферата (**маx 15 баллов**).

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает два теоретических вопроса (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос:

10 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении умения самостоятельно и творчески мыслить;

8 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

6 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

2 балл – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки выполнения практико-ориентированного задания:

40 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

30-39 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

20- 29 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

До 20 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (маx 10 баллов)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов **вычитается 1 балл** за каждую лекцию.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, активности участия на занятиях, проводимых в том числе в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

3,0 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «отлично»;

2,0 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «хорошо»;

1,0 балла – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно»;

2,0 балла – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме.

Если за ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку рефератов (не более 15 баллов).

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки

15 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

12 баллов – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

9 баллов – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

5 баллов – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат не представлен.

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, при условии получения положительной оценки за написание и защиту курсовой (и/или контрольной) работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка**:

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **экзамен**. Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (<i>оценка знаний</i>)	до 5
Теоретический вопрос №2 (<i>оценка знаний</i>)	до 5
Задача (<i>оценка умений и навыков</i>)	до 6
Итого	16

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Выполнение практического задания (оценка умений, навыков)

Критерии оценки

5 (6)баллов. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

3 балла. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в употреблении терминов и понятий; задание выполнено не полностью или в общем виде.

2 балла. Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов. Задание не выполнено.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся: для экзамена:

- «отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 70 до 84 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 54 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

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

Вопросы для собеседования (оценка знаний):

1. Государственная политика в области здорового питания и селения России
2. Медико-биологические аспекты диетического и специального питания
3. Обеспечение качества блюд диетического лечебного питания
4. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мясо и мясные продукты
5. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: молоко и молочные продукты
6. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: рыба и нерыбное водное сырье
7. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мука, отруби, хлеб, овощи и плоды.
8. Функциональные свойства пищевых продуктов
9. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания микроэлементами и макроэлементами
10. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов специального питания
11. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных продуктов питания с заданными свойствами.
12. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
13. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов диетического питания
14. Безотходные технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания
15. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов специального питания

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Типовые задания :

1. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов приготовления пиццы

2. Привести в виде таблицы основные технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и полуфабрикатов.
3. Привести в виде таблицы основные методы определения качества готовой продукции
4. Привести в виде схемы структуру производства (цеховая, бесцеховая).
5. Разработать технологическую схему приготовления пиццы с применением оборудования

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Классификация полуфабрикатов из мяса. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к качеству полуфабрикатов (10 баллов);
2. Технологические приемы производства хот-догов. (10 баллов).
3. Производство открытых и закрытых бутербродов. Особенности производства и подачи горячих бутербродов. (10 баллов).
4. Ассортимент горячих и холодных напитков. Технологическая характеристика сырья. (10 баллов).

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

Разработать технологическую схему приготовления картофеля фри с применением оборудования (20 баллов).

Примерные темы рефератов

1. Основные свойства и роль пищевых продуктов в питании
2. Пищевая и биологическая ценность сырья животного происхождения
3. Изменение пищевой ценности мяса при тепловой обработке.
4. Способы очистки овощей, их преимущества и недостатки. Приемы, способствующие снижению отходов при механической кулинарной обработке овощей.
5. Значение овощей в питании. Химический состав элементов отдельных тканей плодов и овощей.
6. Яично-масляные соусы. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
7. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции
8. Морфологическое строение мяса убойных животных. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.
9. Изменение массы овощей при различных способах тепловой обработки. Изменение витаминов при тепловой обработке в плодах и овощах.
10. Организация мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
11. Организация технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
12. Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
13. Организация работы основных цехов предприятий быстрого питания.
14. Организация бракеража готовой продукции. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.
15. Организация и нормирования труда на предприятиях быстрого питания.

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

Теоретические вопросы

16. Государственная политика в области здорового питания и селения России

17. Медико-биологические аспекты диетического и специального питания
18. Обеспечение качества блюд диетического лечебного питания
19. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мясо и мясные продукты
20. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: молоко и молочные продукты
21. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: рыба и нерыбное водное сырье
22. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мука, отруби, хлеб, овощи и плоды.
23. Функциональные свойства пищевых продуктов
24. Методология производства мясных блюд для диеты № 1.
25. Методология производства рыбных блюд для диеты № 1.
26. Методология производства блюд из яиц и творога для диеты № 1.
27. Методология производства мясных блюд для диеты № 2.
28. Методология производства холодных блюд и закусок для диеты № 2.
29. Методология производства блюд для диеты № 8.
30. Методология производства продуктов для диеты № 9.
31. Методология производства продуктов для диеты № 10.
32. Методология производства продуктов для диеты № 15.
33. Медико-биологические требования к качеству сырья и пищевых продуктов
34. Органолептические характеристики мяса и мясных продуктов, методы исследования.
35. Органолептические характеристики молока и молочных продуктов, методы исследования
36. Принципы составления технологических схем производства продуктов диетического и специального питания.
37. Состояние и перспективы развития детского питания в России.
38. Медико-биологические аспекты детского питания
39. Обеспечение качества блюд диетического питания.
40. Технология приготовления блюд детского питания: холодные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.
41. Технология приготовления блюд детского питания: супы. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения.
42. Технология приготовления блюд детского питания: блюда и гарниры из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
43. Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
44. Горячие блюда из мяса и птицы для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
45. Блюда из яиц и творога для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
46. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания
47. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов
48. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
49. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда
50. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
51. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.

52. Основные принципы питания спортсменов.
53. Геродиетические продукты питания. Классификация, характеристика сырья и готовой продукции
54. Особенности создания и производства продуктов диетического и специального питания, подходы к разработке рекламных материалов с целью поддержания имиджа организации
55. Рекламные материалы продуктов диетического и специального питания с целью поддержания имиджа организации
56. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания микроэлементами и макроэлементами
57. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов специального питания
58. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных продуктов питания с заданными свойствами.
59. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
60. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов диетического питания
61. Безотходные технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания
62. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов специального питания
63. Перспективы создания комбинированных мясорастительных продуктов для лечебно-профилактического питания
64. Методики определения органолептических показателей кисломолочных продуктов.
65. Методики определения физико-химических показателей кисломолочных продуктов.
66. Основные направления использования вторичного сырья в технологии мясных и молочных продуктов диетического и специального питания.
67. Использование субпродуктов для производства мясных продуктов диетического и специального питания
68. Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые).
69. Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий.
70. Организация диетического и лечебного питания для детей различных возрастных групп
71. Особенности технологии приготовления блюд из консервов и концентратов для детского питания различных возрастных групп: ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства, технологические режимы, качество и безопасность.
72. Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.
73. Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов.
74. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.
75. Диетическое питание при различных заболеваниях. Диетическое питание после болезни

Практико-ориентированные задания

1. Разработать технологическую схему производства «Филе из рыбы фаршированное» для питания по диете № 1
2. Разработать технологическую схему производства «Салат из свежих помидоров» для питания по диете № 1.
3. Разработать технологическую схему производства «Паштет рыбный» для питания по диете № 1.
4. Разработать технологическую схему производства «Суп молочный с крупой или макаронными изделиями» для питания по диете № 1.
5. Разработать технологическую схему производства «Филе из рыбы фаршированное» для питания по диете № 1.
6. Разработать технологическую схему производства «Бефстроганов из отварной говядины» для питания по диете № 1.
7. Разработать технологическую схему производства «Котлеты натуральные из филе птицы» для питания по диете № 1.
8. Разработать технологическую схему производства «Печень по строгановски» для питания по диете № 2.
9. Разработать технологическую схему производства «Запеканка с овощами из говядины» для питания по диете № 2.
10. Разработать технологическую схему производства «Говядина отварная в соусе» для питания по диете № 5.
11. Разработать технологическую схему производства «Плов из отварной говядины» для питания по диете № 5.
12. Разработать технологическую схему производства «Тефтели из говядины» для питания по диете № 7
13. Разработать технологическую схему производства «Мясо тушеное с черносливом» для питания по диете № 8.
14. Разработать технологическую схему производства «Печень жареная с луком» для питания по диете № 15
15. Составить схему «Влияние способов тепловой обработки на ее время и потери массы полуфабрикатов из мяса»
16. Составить схему проведения экспертизы качества диетической продукции.
17. Составить схему «Питание спортсменов во время и после соревнований»
18. Составить схему «Дневной рацион спортсмена. Режимы питания»
19. Составить таблицу «Лечебно-профилактические и лечебные продукты для детей»
20. Составить таблицу «Время тепловой обработки рыбных полуфабрикатов».

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «**Технология и организация производства специализированного питания (специализация)**», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»

Основная литература

ЭБС "Znanium" Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К*, 2015. - 496 с

1. ЭБС "Znanium": Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/Липатова Л. П., 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376

2. ЭБС "Znanium Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : ИНФРА-М : Магистр, 2016. - 256 с.
3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ Скорбина, Е. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,19 МБ.

Дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Справочник повара : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
2. ЭБС "Znanium": Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с.
3. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студентов учреждений среднего проф. образования по специальности 2711 "Технология продуктов общественного питания". - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 240 с.
4. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К*, 2007. - 480 с. - Нац. проект.
5. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)
6. Современный ресторан (периодическое издание)
7. CHEF-ART/Шеф-Арт (периодическое издание)

Список литературы верен.

Директор Н.Б.  Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.povarenok.ru> – кулинарные рецепты
2. Еда + [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://edaplus.info/>
3. «Еда»: кулинарный телеканал [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.tveda.ru> - «Еда»: кулинарный телеканал

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Специфика изучения дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» обусловлена формой обучения студента, ее местом в подготовке студента и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом. Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

– изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;

– выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, технологическому диктанту, контрольной работе;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным. Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине. Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

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

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007),

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

11.2 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант». КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий № 402 (площадь 96,7 м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (Производственно-технологическая лаборатория по переработке мяса) (ауд. № 114, площадь - 43,9 м ²)	Оснащение: мясорубка УКМ-12 – 1 шт., куттер Багира – 1 шт., куттер ИПКС-032 – 1 шт., шприц вакуумный ИПКС-047 – 1 шт., клипсатор КН-3С – 1 шт., установка льдогенераторная УЛН-120 – 1 шт., фаршемешалка ИПКС-019 – 1 шт., инъектор ПМ-ФИ-05МЦ – 1 шт., массажер SuhnerTender-VACVT-20 – 1 шт., камера термодымовая КТД-100 – 1 шт., камера холодильная сборно-разборная с агрегатом В – 1 шт., водонагреватель Аристон – 1 шт., столы технологические – 7 шт., тележки технологические – 3 шт., весы технические – 1 шт., тематические плакаты.
Учебные аудитории для самостоятельной работы 1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²) 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. 2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **«Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВПО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

Рецензенты:



к.т.н., доцент Трубина И.А.

к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.

к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины **«Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»** рассмотрена на заседании кафедры № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующая кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,
доктор с.-х. наук, профессор



О .В. Сычева

Рабочая программа дисциплины **«Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»** рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП
доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева