

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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 рецептов 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 ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения 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	знает Современных тенденций в индустрии продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов умеет Организовать производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеет навыками 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	знает Основы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов умеет Применять основные методы организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов владеет навыками Навыками применения основ организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

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

- Барное дело
- Сенсорный анализ
- Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Санитария и гигиена питания
- Товароведение продовольственных товаров
- Физиология питания
- Введение в пищевую промышленность
- История продуктов питания
- Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
- Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
- Безопасность пищевой продукции
- Основы рационального питания
- Научные основы производства продуктов питания
- Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
- Технологическая практика
- Экологическая экспертиза товаров
- Биологическая безопасность товаров
- Нутрициология
- Научные основы производства продуктов функционального питания
- Химия пищевых добавок

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

- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
- Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися 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 и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	КР
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		2	4		60		

Курс	Трудоемк	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел
------	----------	---

	ость час/з.е.	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	144/4	2					0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций	
			всего	Лекции	Семинарские занятия					Самостоятельная работа
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Технология производства блюд специализированного питания									
1.1.	Технология производства блюд специализированного питания	4	12	4	8		123	КТ 1	Собеседование	ПК-1.1, ОПК-4.2
	Промежуточная аттестация		КР							
	Итого		144	4	8		123			
	Итого		144	4	8		123			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

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

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Технология производства блюд специализированного питания	Подготовка проекта на тему: Разработка технико-технологической карты блюда (на выбор)	Пр	4/4/4

Технология производства блюд специализированного питания	Отработка технологии приготовления блюд специального питания	Пр	4/-/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение методической литературы по теме: Общие принципы организации производства специализированного питания	12
Изучение методической литературы по теме: Классификация и особенности видов специализированного питания	8
Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления лечебных и диетических блюд	20
Изучение методической литературы по теме: Санитарные и гигиенические требования при организации производства	8
Изучение методической литературы по теме: Контроль качества и безопасность продукции в специализированном питании	10
Изучение методической литературы по теме: Использование диетологических норм и рекомендаций при разработке меню	10
Изучение методической литературы по теме: Виды упаковки и маркировки продуктов для специализированного питания	10

Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления питания для диабетиков	10
Изучение методической литературы по теме: Технология питания при сердечно-сосудистых заболеваниях	6
Изучение методической литературы по теме: Особенности организации производства питания для пациентов с аллергиями и непереносимостью	4
Изучение методической литературы по теме: Современные методы обработки и консервирования продуктов для специализированного питания	6
Изучение методической литературы по теме: . Инновации в оборудовании и технологиях для производства специализированных блюд	6
Изучение методической литературы по теме: Организация питания для людей с ограниченными возможностями и инвалидов	5
Изучение методической литературы по теме: Перспективы развития рынка специализированного питания	4
Подготовка к контрольной точке	4

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 дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Общие принципы организации производства специализированного питания	Л1.1, Л1.3		
2	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Классификация и особенности видов специализированного питания	Л1.1, Л1.3		
3	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления лечебных и диетических блюд	Л1.1, Л1.3		
4	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Санитарные и гигиенические требования при организации производства	Л1.1, Л1.3		
5	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Контроль качества и безопасность продукции в специализированном питании	Л1.1, Л1.3		
6	Технология производства блюд специализированного питания.	Л1.1, Л1.3		

	Изучение методической литературы по теме: Использование диетологических норм и рекомендаций при разработке меню			
7	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Виды упаковки и маркировки продуктов для специализированного питания	Л1.1, Л1.3		
8	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Технологии приготовления питания для диабетиков	Л1.1, Л1.3		
9	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Технология питания при сердечно-сосудистых заболеваниях	Л1.1, Л1.3		
10	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Особенности организации производства питания для пациентов с аллергиями и непереносимостью	Л1.1, Л1.3		
11	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Современные методы обработки и консервирования продуктов для специализированного питания	Л1.1, Л1.3		
12	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: . Инновации в оборудовании и технологиях для производства специализированных блюд	Л1.1, Л1.3		
13	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Организация питания для людей с ограниченными возможностями и инвалидов	Л1.1, Л1.3		
14	Технология производства блюд специализированного питания. Изучение методической литературы по теме: Перспективы развития рынка специализированного питания	Л1.1, Л1.3		
15	Технология производства блюд специализированного питания. Подготовка к контрольной точке	Л1.1, Л1.3		

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

специализированного питания (специализация)»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-4.2: Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Технологическая практика		x			
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
Эстетика общественного питания				x		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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 дисциплине «Технология и организация производства

специализированного питания (специализация)» проводится в виде Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «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.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
4 курс		
КТ 1	Собеседование	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		100

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			
КТ 1	Собеседование	30	<p>30 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;</p> <p>20 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>10 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>5 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p>

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 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.

5 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.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

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

- «отлично» – от 89 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 77 до 88 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 65 до 76 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 64 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. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)»

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

Теоретические вопросы

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. Методология производства мясных блюд для диеты № 1.
10. Методология производства рыбных блюд для диеты № 1.
11. Методология производства блюд из яиц и творога для диеты № 1.
12. Методология производства мясных блюд для диеты № 2.
13. Методология производства холодных блюд и закусок для диеты № 2.

14. Методология производства блюд для диеты № 8.
15. Методология производства продуктов для диеты № 9.
16. Методология производства продуктов для диеты № 10.
17. Методология производства продуктов для диеты № 15.
18. Медико-биологические требования к качеству сырья и пищевых продуктов
19. Органолептические характеристики мяса и мясных продуктов, методы исследования.
20. Органолептические характеристики молока и молочных продуктов, методы исследования
21. Принципы составления технологических схем производства продуктов диетического и специального питания.
22. Состояние и перспективы развития детского питания в России.
23. Медико-биологические аспекты детского питания
24. Обеспечение качества блюд диетического питания.
25. Технология приготовления блюд детского питания: холодные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.
26. Технология приготовления блюд детского питания: супы. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения.
27. Технология приготовления блюд детского питания: блюда и гарниры из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
29. Горячие блюда из мяса и птицы для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
30. Блюда из яиц и творога для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
31. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания
32. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов
33. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
34. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда
35. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
36. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
37. Основные принципы питания спортсменов.
38. Геродиетические продукты питания. Классификация, характеристика сырья и готовой продукции
39. Особенности создания и производства продуктов диетического и специального питания, подходы к разработке рекламных материалов с целью поддержания имиджа организации
40. Рекламные материалы продуктов диетического и специального питания с целью поддержания имиджа организации
41. Возможные пути обогащения сырья и продуктов питания микроэлементами и макроэлементами
42. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов специального питания
43. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных продуктов питания с заданными свойствами.
44. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
45. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов диетического питания
46. Безотходные технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания
47. Применение вторичного молочного сырья в технологии мясных продуктов специального питания
48. Перспективы создания комбинированных мясорастительных продуктов для лечебно-профилактического питания
49. Методики определения органолептических показателей кисломолочных продуктов.
50. Методики определения физико-химических показателей кисломолочных продуктов.

51. Основные направления использования вторичного сырья в технологии мясных и молочных продуктов диетического и специального питания.

52. Использование субпродуктов для производства мясных продуктов диетического и специального питания

53. 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).

54. Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий.

55. Организация диетического и лечебного питания для детей различных возрастных групп

56. 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.

57. Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.

58. Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов.

59. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.

60. 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».

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 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

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Юдина С. Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/210050>

Л1.2 Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 104 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/223412>

Л1.3 Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 332 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/284105>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Технология и организация производства специализированного питания	https://alternativa-sar.ru/

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
3. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		113/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель. Камера холодильная сборно разборная с агрегатом, вакуумный упаковщик сыра, лира, пресс для сыра ручной, сепаратор – сливкоотделитель, маслоизготовитель, ванна длительной пастеризации. 100л, ванна моечная, ареометр для молока, ванна, объем 200литров, насос центробежный, тележка – чан, мясорубка Moulinex ME 401, водонагреватель Аристон, фризер для мягкого мороженого carpigiani 191/G BAR, миксер «Fimar», центрифуга для анализа молочной продукции Nova Safety, вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке СОМАТОС ММ

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

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

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

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

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

_____ доц. КТПИПСП, ксxn Лесняк Т.С.

_____ доц. КТПИПСП, квн Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____