

21 5.10.22

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОПн.03-07018

« 07 » 10 2022г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.04.02 Специализированное питание
Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания
Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 6,6

Факультет (институт)
Биолого-технологический

Очная, заочная
очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144	6/6
В том числе,			
Контактная работа	56	18	
Занятия лекционного типа	22	6	
Занятия семинарского типа (практические)	34	12	
Самостоятельная работа, всего	88	126	
В том числе:			
Курсовой проект / курсовая работа		К	6/6
Контрольная работа / реферат / РГР	К	К	6/6
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	ЗаО	ЗаО	6/6

Новосибирск 2022

1
1643

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработали:

Старший преподаватель
(должность)


подпись

А.Н. Головкин
ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Специализированное питание» в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций:

- ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;
- ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Таблица 1- Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК 1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>знать: - ассортимент и основные этапы технологического процесса производства пищевой продукции для детского и функционального питания; требования к качеству, безопасности и стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.</p> <p>уметь: - совершенствовать действующие технологические процессы и оптимизировать рецептурные композиции нутриентно адекватные для детского, функционального питания и осуществлять щадящий подбор режимов кулинарной обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>владеть: - анализом современных тенденций в развитии процессов переработки пищевого сырья с целью выявления перспективных технологических решений, составлять конкурентноспособный ассортимент продукции взаимообогащенного состава с учетом изменения сырьевой базы.</p>
	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>знать: - основные направления и задачи производства продуктов детского и функционального питания, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, классификации продуктов функционального питания, принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.</p> <p>уметь: - организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продуктов питания на отдельных участках предприятия</p> <p>владеть: - навыками оценки качественных показателей кулинарной продукции для детского и функционального питания, самостоятельной работы с нормативной и справочной документацией регламентирующей</p>

		технологические процессы приготовления блюд и изделий для детского и функционального питания
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: - требования нормативно-технической документации, регламентирующей качество детских и функциональных продуктов уметь: - оценивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка владеть: - навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для детского и функционального питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Специализированное питание» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, дисциплинам по выбору.

Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин: «Биологическая безопасность пищевых систем», «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания», «Химия пищи», «Физиология питания», «Контроль качества», «Органическая химия».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная)

Таблица 2 - Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 6					
1	Значение лечебного и профилактического питания.	3	2	4	8	ПК-1 ПК-4
2	Диета №1 . Характеристика диеты № 1.	1	2	3	8	ПК-1 ПК-4
3	Диета №2 Характеристика диеты № 2.	1	2	3	8	ПК-1 ПК-4
4	Диета № 5. Характеристика диеты № 5. Особенности технологии диетических блюд	1	2	3	8	ПК-1 ПК-4

5	Диета № 7. Характеристика диеты № 7. Особенности технологии диетических блюд	1	2	3	8	ПК-1 ПК-4
6	Диета № 8/9. Характеристика диеты № 8/9. Особенности технологии диетических блюд	1	2	3	8	ПК-1 ПК-4
7	Диета № 10. Характеристика диеты № 10. Особенности технологии диетических блюд	1	2	3	6	ПК-1 ПК-4
8	Диета № 11. Характеристика диеты № 11. Особенности технологии диетических блюд	1	2	3	6	ПК-1 ПК-4
9	Диета № 15. Характеристика диеты № 15. Особенности технологии диетических блюд	1	2	3	6	ПК-1 ПК-4
10	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.	2	1	4	6	ПК-1 ПК-4
11	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
12	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
13	Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
14	Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
15	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих	2	1	4	6	ПК-1 ПК-4
16	Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях.	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
17	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
18	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.	1	2	4	6	ПК-1 ПК-4
19	Выполнение контрольной работы			12	12	
20	Подготовка к зачету с оценкой			12	12	
	Итого	22	34	88	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формир уемые компете нции (ОК, ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самосто я- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
1.	Значение лечебного и профилактического питания.	3	2	6	7	ПК-1 ПК-4
2.	Диета №1 . Характеристика диеты № 1. Особенности технологии диетических блюд		2	6	6	ПК-1 ПК-4
3.	Диета №2 Характеристика диеты № 2. Особенности технологии диетических блюд			6	6	ПК-1 ПК-4
4.	Диета № 5. Характеристика диеты № 5. Особенности технологии диетических блюд		2	6	6	ПК-1 ПК-4
5.	Диета № 7. Характеристика диеты № 7. Особенности технологии диетических блюд			6	6	ПК-1 ПК-4
7.	Диета № 8/9. Характеристика диеты № 8/9. Особенности технологии диетических блюд			6	7	ПК-1 ПК-4
8.	Диета № 10. Характеристика диеты № 10. Особенности технологии диетических блюд			6	7	ПК-1 ПК-4
9.	Диета № 11. Характеристика диеты № 11. Особенности технологии диетических блюд		2	6	7	ПК-1 ПК-4;
10.	Диета № 15. Характеристика диеты № 15. Особенности технологии диетических блюд			6	7	ПК-1 ПК-4

11.	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.	3	2	6	7	ПК-1 ПК-4
12.	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.			6	7	ПК-1 ПК-4
13.	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.			6	7	ПК-1 ПК-4
14.	Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.			6	77	ПК-1 ПК-4
15.	Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта			6	7	ПК-1 ПК-4
16	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих		2	5	7	ПК-1 ПК-4
17	Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях.			5	7	ПК-1 ПК-4
18	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.			5	77	ПК-1 ПК-4
19	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.			5	7	ПК-1 ПК-4
20	Выполнение контрольной работы			18	18	
21	Подготовка к зачету с оценкой			4	4	
	Итого	6	12	126	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

Значение и основные принципы лечебного (диетического) питания.

Роль диетического питания в лечении различных острых и хронических заболеваний. Отличие лечебного от рационального питания. Методы щажения, используемые в диетическом питании: механический, химический и термический метод. Особенности режима лечебного питания. Номерная система диет. Стандартная система диет.

Питание при желудочно–кишечных заболеваниях.

Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3,4. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока.

Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых диете. Особенности режима питания.

Питание при заболеваниях печени и поджелудочной

Назначение и цель диет № 5, 5п. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ

Назначение и цель диет № 8, 9. Причины нарушений жирового и углеводного обменов. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при этих диетах.

Питание при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы.

Диета № 7, 10. Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажения. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Питание при заболевании Туберкулез легких, костей, лимфатических узлов, суставов при нерезком обострении или затухании, истощение после инфекционных болезней, операций, травм. Стол N 11.

Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажения. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Питание при различных заболеваниях, не требующие специальных лечебных диет. Стол № 15.

Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажения. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.

Особенности питания спортсмена в зависимости от энергозатрат и вида спорта. Питьевой режим. Методы «углеводной загрузки» Классификация специальных продуктов для питания спортсменов.

Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.

Основные требования к рациону. Планирование рациона спортсменов игровых видов. Энерготраты на выполнение типичного объема технических действий (ккал). Режим питания. Примеры построения рационов питания для представителей игровых видов спорта: Рацион питания спортсменов-игроков в период межсезонья: Питание во время выезда на соревнования:

Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.

Основные требования к рациону: Планирование рациона силовика: Режим питания. Примерная диета для быстрого набора массы тела.

Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.

Основные требования к рациону: Планирование рациона: Режим питания: Примерный суточный рацион для стайерских видов: Примерный суточный рацион для спринтерских видов:

Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта.

Основные требования к рациону: Планирование рациона: Режим питания: Примерные рационы питания спортсменов сложно-координационных видов спорта: Составление дневника питания спортсмена

Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих

Порядок зачисления военнослужащих на продовольственное обеспечение (снятия с продовольственного обеспечения).

Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях.

Организация работы столовых полного цикла, фабрик -столовых, доготовочных, раздаточных,. своевременного и качественного приготовления пищи. Нормы продовольственных пайков. Соблюдение требований санитарных правил и норм при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды.

Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.

Питание военнослужащих в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф) организация а продовольственных пунктов), использование технических средств приготовления пищи. Доставкой горячей пищи в термосах.

Особенности хранения продовольствия, продукции общехозяйственного назначения.

Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.

Особенности раскладки продуктов для основных пайков и дополнительных. Состав пайков общевойсковой (солдатский); летный; морской; подводный; лечебный.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓ 1. Рязанова О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева – Москва: Норма, ИНФРА- М, 2020. – 224с. (ЭБС Инфра-М)

✓ 2. Куткина М.Н. Организация питания детей и подростков: учебное пособие/ М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева.-2-е изд., стер.: СПб: Лань, 2022.- 320с.(ЭБС Лань)

4.2 Дополнительная литература

✓ 1. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.И. Подрез. — Минск; Москва: ИНФРА-М, 2022. — 410 с. (ЭБС Инфра-М)

✓ 2. Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С. Б. Юдина. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 280 с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4 - Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Корпорация «Еда»	https://vk.com/videos
2.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	www.eda-server.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru .
4.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»	http://www.smakov.ru
5.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	http://www.gurmania.ru
6.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
7.	Новости общественного питания	foodCOST.ru
8.	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)	https://docs.cntd.ru/document/499050564
9.	Электронно-библиотечная система издательства «eLIBRARY»	http://elibrary.ru/defaultx.asp
10.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ»	http://e.lanbook.com/

4.4.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Детское и функциональное питание методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар, А.Н. Головкин – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- 54 с.

2. Детское и функциональное питание: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар А.Н. Головкин – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- 21 с.

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

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5 - Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>
6.	<i>«МультиМит Эксперт»</i>	<i>ООО «ФудСофт», info@multimeat.ru</i>
7.	<i>КОМПАС-3D v19</i>	<i>ООО «АСКОН - Системы проектирования»,</i>

Таблица 6 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Видеофильм	Виды диетического питания	53 мин
2	Видеофильм	Диет столы 1-15. Лечебное питание	48 мин
3	Видеофильм	Привычные продукты. Питание спортсменов	11 мин
4	Видеофильм	Рацион питания спортсменов	60 мин
5	Видеофильм	Питание спортсменом перед соревнованиями	20 мин
6	Видеофильм	Рацион питания солдат	18 мин
7	Видеофильм	Большой сух паёк для мелких команд	23 мин
8	Видеофильм	Горный сух паек	23 мин
9	Презентация	Медицинские диет столы	25 слайдов
10	Презентация	Питание спортсменов при разных силовых нагрузках	28 слайдов
11	Видеофильма	Сух пай МЧС	9 мин
12	Видеофильм	Сух пай для лётчиков и экипажей	25 мин

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7 - Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
-------------	---------------	-----------------------

3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	ЛОП-1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстоечный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места
Лаборатория быстрого питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Аудитория для проведения научных исследований, прохождение учебной, научно-исследовательской и преддипломной практик	Посуда для сервировки стола, кастрюли, сковороды, тепловое оборудование, холодильное оборудование, линия раздачи, блинницы профессиональные, кофе машина, фритюрница, пончиковый аппарат, гриль профессиональный, миксер барный. Барная стойка.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая или традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Пример оформления промежуточной аттестации по БРС:

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 4, лекций – 22/6 часа, практических занятий – 34/12 часов, самостоятельная работа – 88/126 часа, всего 144 часов.

Таблица 8 - Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
4	144	Менее 49	49-72	73-84	85-96	97-120	120-132	133-144

Зачет с оценкой выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 144 балла**.

Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе:

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от «5» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.Л. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной формам обучения
(должность)


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№___

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№___

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО