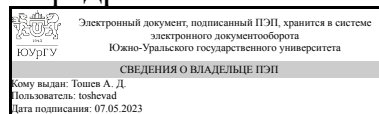


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.06.01 Организация функционального питания для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

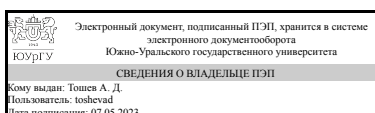
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

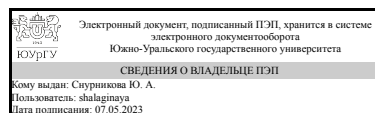
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

1. Цели и задачи дисциплины

знакомство с научными и альтернативными теориями науки о питании, направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалам современной научной информации получение знаний по основам разработки и оценки качества новой продукции и организации специальных видов питания; умение разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов, анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

Краткое содержание дисциплины

умение использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; установление и определение приоритетов в сфере производства продукции питания, готовность обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организация документооборота по производству на предприятии питания, способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов
ПК-7 ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений	Знает: - виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции; Умеет: - разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания; Имеет практический опыт: - разработки нормативной документации на новую продукцию

и внедрение ее в технологический процесс
--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	24	24	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	24	24	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75	
Разработка рецептуры и технологии приготовления блюд специального питания	33,75	33,75	
Подготовка к зачету	20	20	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Специальные виды питания	1	1	0	0
2	Диетическое питание	6	2	0	4
3	Методы щажения в лечебном питании	3	1	0	2
4	Использование различных продуктов и способы обработки для специального питания	4	2	0	2
5	Детское питания и технология приготовления блюд для диетического питания	6	2	0	4
6	Геродиетическое питани и технология приготовления	8	4	0	4

	блюд				
7	Лечебно-профилактическое питание	6	2	0	4
8	Питание в экстремальных условиях	2	2	0	0
9	Основы рационального питания	4	4	0	0
10	Основы спортивного питания	8	4	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Специальные виды питания. Характеристика. Организация. Контроль качества.	1
1	2	Характеристика. Организация. Контроль качества.	2
2	3	Методы щажения в лечебном питании	1
3	4	Использование различных продуктов и способы обработки для специального питания. Мясо и мясопродукты,	2
4	5	Детское питание и технология приготовления блюд для диетического питания	2
5,6	6	Геродиетическое питание и технология приготовления блюд	4
7	7	Лечебно-профилактическое питание	2
8	8	Питание в экстремальных условиях	2
9,10	9	Основы рационального питания	4
11,12	10	Основы спортивного питания	4

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Технология приготовления блюд диетического питания.	4
2	3	Исследование методов щажения. Сохранение потребительских свойств.	2
2	4	Использование различных продуктов и способы обработки для специального питания	2
3	5	Технология приготовления блюд для детского питания	4
4	6	Технология приготовления блюд геродиетического питания	4
5	7	Технология приготовления блюд лечебно-профилактического питания	4
6	10	Технология приготовления блюд спортивного питания	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Разработка рецептуры и технологии приготовления блюд специального	Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных	8	33,75

питания	веществ : Методические рекомендации : МР 2.3.1.1915 - 04 : 2.3.1. Рациональное питание [Текст] разработ.: В. А. Тутельян (рук.) и др. ; Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 45, [1] с. табл.		
Подготовка к зачету	Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ : Методические рекомендации : МР 2.3.1.1915 - 04 : 2.3.1. Рациональное питание [Текст] разработ.: В. А. Тутельян (рук.) и др. ; Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 45, [1] с. табл.	8	20

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Промежуточная аттестация	Разработка блюда, ТТК	-	40	1 разработано	зачет
2	8	Текущий контроль	Защита лабораторных работ	0,6	56	Каждая лабораторная оценивается в 8 баллов, из них 3 балла – ответы на вопросы по лабораторным работам: описание процесса приготовления блюда, изменений физ/хим., приготовление самого блюда, 5 баллов – оценка приготовленных блюд.	зачет
3	8	Текущий контроль	Конспект лекций	0,4	44	На каждый раздел предоставляется конспект лекции. 5 баллов - конспект полностью соответствует теме, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - конспект полностью соответствует теме , оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - конспект частично соответствует	зачет

						теме, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание конспекта имеет отклонения от темы (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - конспект не предоставлен.	
--	--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Оформление ТТК на каждое блюдо в течении семестра, 1 ТТК оценивается как 1балл.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-6	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания	+		+
ПК-6	Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов	+	+	
ПК-7	Знает: - виды инноваций в производстве пищевых продуктов; технологические процессы производства новых видов продукции;			+
ПК-7	Умеет: - разрабатывать новые продукты питания с учетом медико-биологических требований; проводить анализ пищевой и биологической ценности новых продуктов питания;			+
ПК-7	Имеет практический опыт: - разработки нормативной документации на новую продукцию и внедрение ее в технологический процесс			+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания Текст Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

1. Здоровое питание

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. ,

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие по выполнению лаб. работ / В. В. Чаплинский ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технологии и организации питания ; ЮУрГУ https://e.lanbook.com/
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Теплов, В.И. Физиология питания: Учебное пособие для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 456 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91243 . — Загл. с экрана.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Молчанова, Е.Н. Физиология питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 240 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90750 . — Загл. с экрана.
4	Основная литература	Российская государственная библиотека	Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ : Методические рекомендации : МР 2.3.1.1915 - 04 : 2.3.1. Рациональное питание [Текст] разработ.: В. А. Тутельян (рук.) и др. ; Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 45, [1] с. табл. https://dvs.rsl.ru/

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено