ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 11.05.2025

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.16.02 Организация специальных видов питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания
форма обучения заочная
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 11.05.2025

А. Д. Тошев

Разработчик программы, к.техн.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Снурникова Ю. А.
Пользователь: shalaginaya
Дата подписания: 29.04.2025

Ю. А. Снурникова

Челябинск

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 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации специального 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 в области производства продукции специального питания
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
Производственная практика (технологическая) (6 семестр)	Кулинарный и кондитерский дизайн, Гастрономия, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Производственная практика (технологическая) (6 семестр)	Знает: принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; , принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания , эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов; , техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего	Распределение по семестрам

	часов	в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	6	6
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
Разработка рецептуры и технологии приготолвения блюд специального питания	69,75	69.75
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
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 диетичексого питания	4	2	0	2

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
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 питания и технология приготовления блюд для диетичексого питания	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
2	3	Исследование методов щажения. Сохренение потребительских свойств.	2

2	4	Использование различных продуктов и способы обработки для специального питания	2
3	5	Технология приготовления блюд для детского питания	2

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 приготолвения блюд специального питания	Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ : Методические рекомендации : МР 2.3.1.1915 - 04 : 2.3.1. Рациональное питание [Текст] разраб.: 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	69,75
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] разраб.: 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	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Проме-жуточная аттестация	Разработка блюда, ТТК	-	40	1 разработано	зачет
2	8	Лабораторная работа	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 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.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Разработка ТТК блюда	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 специального 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 в области производства продукции специального питания	+		
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

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	плиты, пароконвертомат