


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
 С.В. Соловьёв  
«22» июня 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ**

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

## **1. Цели освоения дисциплины**

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции для специальных контингентов населения, оценки их качества и безопасности.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося теоретических и практических знаний о технологических процессах обработки сырья;
- изучить способы приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции для специальных контингентов населения;
- проводить оценку качества и безопасности кулинарной продукции для специальных контингентов населения.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам приготовления широкого ассортимента кулинарной продукции для специальных видов питания с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания дисциплина (модуль) «Технология продукции специальных видов питания» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», Б1. В.11.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин: «Микробиология», «Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания», «Физиологии питания», «Технология продукции общественного питания» и позволяет обучающимся понять роль, а также значение безопасности кулинарной продукции для специальных контингентов населения.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Организация специальных видов питания», «Современные технологии хранения пищевых продуктов», «Организация специальных видов питания».

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотносимые с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В рамках изучения дисциплины, указанные компетенции соотносятся со следующими трудовыми функциями из профессиональных стандартов:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ – В/03.6);

Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/03.6).

*Трудовые действия:*

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6.

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6.

- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
- Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

Руководитель предприятия питания. ТФ – В/03.6.

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Организация службы внутреннего контроля;
- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

Повар. ТФ - D/01.6.

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ – D/02.6.

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ – D/03.6.

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-2</u> Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Фрагментарные теоретико-методологические знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Общие, но не структурированные теоретико-методологические знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Сформированные знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания
Уметь: разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

<p>Владеть: навыками по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов</p>	<p>Фрагментарное применение навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов</p>
<p><u>ОПК-3</u> Знать: теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>Отсутствие знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>Фрагментарное применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>	<p>Сформированные систематические теоретико-практические знания в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции</p>
<p>Уметь: выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>	<p>Частично освоено умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>	<p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе режима выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль каче-</p>	<p>Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе режимов выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль каче-</p>	<p>Сформированное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции</p>

		ства продукции	ства продукции	
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Частично владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Недостаточно владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	В полном объеме владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
<u>ПК-6</u> Знать: факторы, влияющие на сохраняемость продуктов; процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Фрагментарные знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Общие, но не глубокие знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Сформированные и систематические знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО

и измерительных лабораторий				
<p>Уметь: пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическими и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении; проанализировать законодательные акты в области технического регулирования в части стандартизации с точки зрения характера установленных требований и функций федеральных органов исполнительной власти, на которые выполнение этих требований возложено; обосновать необходимость проведения подтверждения соответствия продукции установленным требованиям; проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям;</p>	<p>Частично освоенное применение системы методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но систематически осущестляемое применение системы методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении системы методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Сформированное умение применять систему методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
<p>Владеть: методами и способами основных современных технологий хранения пищевых продуктов; организацией технологий современных методов хранения пищевых товаров; способами и методами определения качества пищевых продуктов; законодательными и правовыми актами в области подтверждения соответствия безопасности и охраны</p>	<p>Фрагментарное применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции пита-</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях произ-</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>

окружающей среды, требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности; современными тенденциями совершенствования системы подтверждения соответствия в Российской Федерации и за рубежом.		ния	водства продукции питания	
<u>ПК-24</u> Знать: современные методы исследований, проводимые в соответствии с заданной методикой, позволяющие получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Фрагментарные знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Общие, но не структурированные знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Сформированные систематические знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач
Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Частично освоенное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Владеть: навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Частично владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Недостаточно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Успешно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике



В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- современные представления научного прогноза в отрасли общественного питания;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуру;
- технологические процессы производства кулинарной продукции;
- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;
- процессы, формирующие качество продукции;
- принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции;
- методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению;
- правила охраны труда и техники безопасности при работе в лаборатории.

**Уметь:**

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу производственных цехов;
- приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, с учетом требований нормативной документации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- применять безотходные и малоотходные технологии;
- сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- выявлять фальсификацию сырья;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;
- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.

**Владеть:**

- технологией и организацией производства продукции;
- приготовлением широкого ассортимента кулинарной продукции для специальных видов питания;
- работой с учебной и справочной литературой.
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания,
- нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

### **3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций**

Разделы дисциплины	Компетенции				Общее количество компетенций
	ОПК-2	ОПК-3	ПК-6	ПК-24	
Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	X	X			2
Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	X	X			2

Технология продуктов лечебно-профилактического питания	X		X		2
Технология продукции для пожилых людей	X			X	2
Технология продукции для детского питания	X		X		2
Технология продуктов для спортсменов, их особенности	X		X		2
Питание беременных, рожениц и кормящих матерей	X			X	2

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 акад. часа.

##### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов			
	всего	очная форма обучения		заочная форма обучения 5 курс
		6 семестр	7 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	252	144	108	252
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	102	54	48	30
Аудиторные занятия, в т.ч.	102	54	48	30
лекции	34	18	16	12
практические занятия, всего	68	36	32	18
в том числе в форме практической подготовки	18	12	6	3
Самостоятельная работа, в т.ч.	114	90	24	213
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	31	26	5	56
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	27	24	3	43
выполнение индивидуальных заданий	23	20	3	42
подготовка к сдаче дисциплины	23	20	3	35
курсовая работа	10	-	10	37
Контроль	36	-	36	9
Вид итогового контроля		зачет	экзамен	экзамен

##### 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания 1.1 Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	2	1	ОПК-2; ОПК-3
2	2. Научные основы функционального питания. Теория и концепция питания 2.1 Научные основы функционального питания. Теория и концепция питания	4	1	ОПК-2; ОПК-3
3	3. Технология продуктов лечебно-профилактического питания 3.1 Технология продуктов лечебно-профилактического питания	8	2	ОПК-2; ПК-6
4	4. Технология продуктов для пожилых людей	4	2	ОПК-2;

	4.1 Технология продуктов для пожилых людей			ПК-24
5	5. Технология продукции для детского питания 5.1 Технология продуктов для детей раннего и дошкольного возраста 5.2 Технология продуктов для школьников	8	2	ОПК-2; ПК-6
6	6. Технология продуктов для спортсменов, их особенности 6.1 Технология продуктов для спортсменов, их особенности	4	2	ОПК-2; ПК-6
7	7. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей 7.1 Питание беременных, рожениц и кормящих матерей	4	2	ОПК-2; ПК-24
	ИТОГО	34	12	

### 4.3 Лабораторные работы не предусмотрены

### 4.4 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
2	Проектирование многокомпонентных продуктов с требуемым комплексом показателей пищевой ценности (в форме практической подготовки)	6	1	ОПК-2; ОПК-3
3	Влияние тепловой обработки на структурные компоненты паренхимной ткани овощей и на содержание витамина С	6	1	ОПК-2; ПК-6
3	Влияние различных технологических факторов на структурные компоненты мяса	4	1	ОПК-2; ПК-6
3	Технология производства лечебно-профилактических напитков	4	2	ОПК-2; ПК-6
4	Моделирование рецептур геродиетических продуктов	4	1	ОПК-2; ПК-24
4	Оценка углеводного, витаминного и минерального состава моделируемых геродиетических продуктов	6	1	ОПК-2; ПК-24
4	Разработка технологии мясорастительных консервов для геродиетического питания в лабораторных условиях (в форме практической подготовки)	6	1	ОПК-2; ПК-24
5	Изучение физико-химических показателей качества витаминизированных сухих молочно-овощных смесей для детского питания	4	1	ОПК-2; ПК-6
5	Технологические основы производства овощных и фруктовых консервов для детского питания	4	2	ОПК-2; ПК-6
5	Технологические основы производства мясных консервов для детского питания	4	2	ОПК-2; ПК-6
5	Технологические основы производства рыбных консервов для детского питания	4	2	ОПК-2; ПК-6
6	Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для спортивного питания (в форме практической подготовки)	6	1	ОПК-2; ПК-6
7	Изучение и освоение метода определения буферной емкости молока	4	1	ОПК-2; ПК-24
7	Разработка технологий пищевых модулей и продуктов для питания кормящих матерей	6	1	ОПК-2; ПК-24
	ИТОГО	68	18	-

## 4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины (тема)	Вид самостоятельной работы	Объем, акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	7	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	6	7
	Выполнение индивидуальных заданий	5	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	5	5
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	7	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	6	6
	Выполнение индивидуальных заданий	5	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	5	5
Раздел 3	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	6	6
	Выполнение индивидуальных заданий	5	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	5	5
Раздел 4	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	6	6
	Выполнение индивидуальных заданий	5	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	5	5
Раздел 5	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	1	6
	Выполнение индивидуальных заданий	1	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	1	5
Раздел 6	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	1	6
	Выполнение индивидуальных заданий	1	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	1	5
Раздел 7	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	1	6
	Выполнение индивидуальных заданий	1	6
	Подготовка к сдаче дисциплины	1	5
Курсовая работа		10	37
ИТОГО		114	213

### Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология продукции специальных видов питания», Мичуринск – 2023.

3. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продукции специальных видов питания», Мичуринск – 2023.

## 4.6 Курсовая работа

Целью курсовой работы по дисциплине (модулю) «Технология продукции специальных видов питания» является приобретение практических навыков в работе с норма-

тивно-технической документацией, освоение методик расчета рационов питания для различных групп населения.

Задачи курсовой работы – углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по специальным дисциплинам; развить творческие способности, самостоятельность, организованность, использовать справочную, нормативную документацию и дополнительную литературу. В результате выполнения курсовой работы обучающийся овладевает следующими компетенциями: ОПК-2; ОПК-3; ПК-6; ПК-24.

#### **Тематика курсовых работ**

1. Разработать суточный рацион питания для женщин 45 лет, работниц умственного труда и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

2. Разработать суточный рацион питания для мужчин 40 лет, работников тяжелого физического труда и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

3. Разработать суточный рацион питания для школьников в оздоровительном лагере в возрасте 15-16 лет и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

4. Разработать суточный рацион питания для детей (мальчиков 7-13 лет) школьного возраста в санатории-профилактории и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

5. Разработать суточный рацион питания для пожилых людей (женщин старше 75 лет) и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

6. Разработать суточный рацион питания для мужчин старше 75 лет и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

7. Разработать суточный рацион питания для людей, работающих с радионуклидами (рацион №1) и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

8. Разработать суточный рацион питания для больных эпидемическим зобом (мужчин 50 лет) и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

9. Разработать суточный рацион питания для больных атеросклерозом и оценить его с точки зрения теории сбалансированного питания.

### **4.7 Содержание разделов дисциплины**

#### **Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания**

Основные продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Государственная политика в области здорового питания населения России. Рационализация питания населения России – важнейшая социально-экономическая и гигиеническая проблема.

Основные термины и определения. Концепция понятий «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона».

#### **Раздел 2. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания**

Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.

Витаминация пищевых продуктов. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов. Витамин С в производстве пищевых продуктов. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов.

Теории и концепции питания. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория рационального питания. Комбинированные продукты питания.

#### **Раздел 3. Технологии продуктов лечебно-профилактического питания**

Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов.

Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.

Технологии лечебно-профилактического питания консервов и консервов с комплексом витаминов и настоями трав.

Технологии соусов и напитков с пектином.

Лечебно-профилактическое питание для детей на молочной, мясной, рыбной и плодовоовощной основе.

Клинические испытания новых видов лечебных продуктов.

#### **Раздел 4. Технология продуктов для пожилых людей**

Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста.

Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста.

Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.

Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.

Технологи напитков из дикорастущего сырья.

Лечебные кондитерские изделия.

#### **Раздел 5. Технология продукции детского питания**

Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания.

Особенности пищеварения у новорожденного ребенка. Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания. Особенности питания детей первого года жизни.

Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания.

Технология детских продуктов питания. Технология детских и диетических молочных продуктов. Технология детских продуктов на мясной основе. Колбасные изделия. Технология рыбных консервов для детского питания. Технология детских продуктов на плодовоовощной основе.

Основы детского питания и технология приготовления блюд. Холодные блюда и закуски. Супы. Блюда и гарниры из овощей. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Горячие блюда из мяса и птицы. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки.

#### **Раздел 6. Технология продуктов для спортсменов, их особенности**

Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Основные продукты питания для спортсменов.

Продукты повышенной пищевой и биологической ценности.

Дневной рацион спортсмена. Режим питания. Питание спортсменов во время и после соревнований.

Пропаганда рационального питания в спортклубе (на примере бодибилдинга).

Рационы питания в разных видах спорта. Виды спорта на выносливость. Скоростно-силовые виды спорта. Спортивные игры. Признаки доброкачественности основных продуктов питания.

#### **Раздел 7. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей**

Питание здоровых женщин во время беременности. Обеспечение организма беременной женщины витаминами. Режим питания.

Питание рожениц.

Питание кормящих матерей.

Питание беременных при некоторых видах патологии.

## 5. Образовательные технологии

В целях реализации лекционного цикла, практических занятий и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Традиционная форма
Практические занятия	Традиционная форма
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) Подготовка к практическим занятиям, курсовой работе и защите реферата. Выполнение индивидуальных заданий. Подготовка к сдаче дисциплины

## 6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – реферат; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Технология продукции специальных видов питания».

### 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология продукции специальных видов питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	ОПК-2; ОПК-3	Тестовые задания	15
			Реферат	2
			Вопросы для зачета	10
2	Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания	ОПК-2; ОПК-3	Тестовые задания	15
			Реферат	2
			Вопросы для зачета	10
3	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ОПК-2; ПК-6	Тестовые задания	15
			Реферат	2
			Вопросы для зачета	10
4	Технология продукции для пожилых людей	ОПК-2; ПК-24	Тестовые задания	15
			Реферат	2
			Вопросы для зачета	16
5	Технология продукции для детского питания	ОПК-2; ПК-6	Тестовые задания	15
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	20
6	Технология продуктов для спортсменов, их особенности	ОПК-2; ПК-6	Тестовые задания	15
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	20
7	Питание беременных, рожениц и кормящих матерей	ОПК-2; ПК-24	Тестовые задания	10
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	20

## 6.2 Вопросы для зачета

1. Физико-химические процессы, происходящие с пищевыми веществами при технологической обработке продуктов, их роль в формировании качества продукции. (ОПК-2; ОПК-3)
2. Особенности рационального питания и основные требования к его организации (влияние возраста, режима учебы или трудовой деятельности на организм человека). (ОПК-2; ОПК-3)
3. Особенности диетического (требования к построению диет при различных заболеваниях). (ОПК-2; ОПК-3)
4. Особенности лечебного или лечебно-профилактического питания (требования к рационам профилактического питания). (ОПК-3; ПК-6)
5. Классификация и характеристика способов тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов для лечебного питания. (ОПК-3; ПК-6)
6. Каковы особенности приготовления бульонов и полуфабрикатов гарнира для супов для питания детей дошкольного возраста? (ОПК-2; ПК-6)
7. Отличительные особенности приготовления заправочных, пюреобразных и прозрачных супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации супов.
8. Особенности приготовления закусок, сладких блюд и напитков для геродиетического питания. (ОПК-2; ПК-24)
9. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет. (ОПК-3; ПК-6)
10. Особенности питания школьников (ОПК-2; ПК-6)
11. Ассортимент блюд школьных столовых. (ОПК-2; ПК-6)
12. Классификация специализированных пищевых продуктов, ассортимент, краткая характеристика. (ОПК-2; ПК-6)
13. Основные направления концепции здорового питания населения РФ. (ОПК-2; ОПК-3)
14. Специализированные продукты питания для беременных женщин. Особенности технологии. Потребность в энергии и пищевых веществах беременных женщин, (ОПК-2; ПК-24)
15. Специализированные продукты питания для кормящих женщин. Особенности технологии. Потребность в энергии и пищевых веществах беременных женщин. (ОПК-2; ПК-24)
16. Классификация продуктов детского питания, ассортимент, краткая характеристика (ОПК-2; ПК-6)
17. Обеспечение детей и подростков пищевыми веществами и энергией (ОПК-2; ПК-6)
18. Сырье и компоненты для производства продуктов детского питания (ОПК-2; ПК-6)
19. Продукты питания для детей на молочной основе. Характеристика, пищевая ценность, особенности технологии (ОПК-2; ПК-6)
20. Продукты питания для детей на мясной основе. Характеристика, пищевая ценность, особенности технологии (ОПК-2; ПК-6)
21. Продукты питания для детей на зерновой основе. Характеристика, пищевая ценность, особенности технологии (ОПК-2; ПК-6)
22. Продукты питания для детей на плодоовощной основе. Характеристика, пищевая ценность, особенности технологии (ОПК-2; ПК-6)
23. Продукты специального назначения: с пониженным содержанием поваренной соли. (ОПК-3; ПК-6)
24. Классификация диетических пищевых продуктов. Ассортимент, краткая характеристика (ОПК-3; ПК-6)



25. Особенности технологии производства диетических продуктов питания. (ОПК-3; ПК-6)
26. Продукты питания для лиц с нарушением углеводного обмена. Ассортимент, характеристика. (ОПК-3; ПК-6)
27. Геродиетические продукты питания. Классификация, характеристика сырья и готовой продукции (ОПК-2; ПК-24)
28. Обеспечение качества и безопасности продуктов питания: контролирующие организации, системы качества и безопасности. (ОПК-2; ОПК-3)
29. Особенности организации технологического процесса при приготовлении диетических блюд. (ОПК-3; ПК-6)
30. Технологические методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта. (ОПК-3; ПК-6)
31. Технологические методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. (ОПК-3; ПК-6)
32. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками. (ОПК-2; ОПК-3)
33. Продукты специального назначения белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; витаминизированные (ОПК-2; ОПК-3)
34. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий. (ОПК-2; ОПК-3)
35. Правила составления семидневного меню для диетического питания. (ОПК-3; ПК-6)
36. Основные руководящие документы при организации диетического питания (ОПК-3; ПК-6)

### **6.3 Вопросы для экзамена**

1. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания. (ОПК-3; ПК-6)
2. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. (ОПК-3; ПК-6)
3. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет. (ОПК-3; ПК-6)
4. Ассортимент блюд диетического питания (ОПК-3; ПК-6).
5. Меню диетического питания (ОПК-3; ПК-6).
6. Особенности питания детей, страдающих различными заболеваниями (ОПК-3; ПК-6).
7. Основные подходы к диетотерапии детей (ОПК-3; ПК-6).
8. Особенности нутритивной поддержки детей, находящихся в тяжелом или крайне тяжелом состоянии (ОПК-3; ПК-6).
9. Особенности пищеварения у новорожденного ребенка (ОПК-3; ПК-6).
10. Роль питания в развитии детского организма (ОПК-2; ПК-6).
11. Особенности питания детей первого года жизни (ОПК-2; ПК-6).
12. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания (ОПК-2; ПК-6).
13. Требования, предъявляемые к предприятиям детского питания на основе мясного сырья (ОПК-2; ПК-6).
14. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока; адаптация молочных продуктов к составу женского молока (ОПК-2; ПК-24).
15. Технология детских и диетических молочных продуктов (ОПК-2; ПК-6).
16. Технология детских продуктов на мясной основе (ОПК-2; ПК-6).
17. Колбасные изделия для детского питания (ОПК-2; ПК-6).
18. Технология рыбных консервов для детского питания (ОПК-2; ПК-6).
19. Технология детских продуктов на плодоовощной основе (ОПК-2; ПК-6).
20. Основы детского питания и технология приготовления блюд (ОПК-2; ПК-6)

21. Лечебно-профилактические продукты для детей на молочной основе (ОПК-3; ПК-6).
22. Лечебно-профилактические продукты для детей на мясной основе (ОПК-3; ПК-6).
23. Лечебно-профилактические продукты для детей на основе рыбы (ОПК-3; ПК-6).
24. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста (ОПК-2; ПК-6).
25. Организация питания школьников (ОПК-2; ПК-6).
26. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания (ОПК-3; ПК-6).
27. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов (ОПК-3; ПК-6).
28. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда (ОПК-3; ПК-6).
29. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (ОПК-3; ПК-6).
30. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания (ОПК-3; ПК-6).
31. Технологии лечебно-профилактического питания консервов и консервов с комплексом витаминов и настоями трав (ОПК-3; ПК-6).
32. Технологии соусов и напитков с пектином (ОПК-2; ОПК-3).
33. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста (ОПК-2; ПК-24).
34. Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста (ОПК-2; ПК-24).
35. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах (ОПК-2; ПК-24).
36. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма (ОПК-2; ПК-24).
37. Технологи напитков из дикорастущего сырья (ОПК-2; ОПК-3).
38. Лечебные кондитерские изделия (ОПК-3; ПК-6).
39. Энергетическая ценность и качественный состав пищи (ОПК-2; ОПК-3).
40. Основные продукты питания для спортсменов (ОПК-2; ПК-6).
41. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности (ОПК-2; ПК-6).
42. Дневной рацион спортсмена. Режим питания (ОПК-2; ПК-6).
43. Питание спортсменов во время и после соревнований (ОПК-2; ПК-6).
44. Пропаганда рационального питания в спортклубе (на примере бодибилдинга) (ОПК-2; ПК-6).
45. Рационы питания в разных видах спорта (ОПК-2; ПК-6).
46. Виды спорта на выносливость (ОПК-2; ПК-6).
47. Скоростно-силовые виды спорта (ОПК-2; ПК-6).
48. Спортивные игры (ОПК-2; ПК-6).
49. Признаки доброкачественности основных продуктов питания (ОПК-2; ОПК-3).
50. Питание здоровых женщин во время беременности (ОПК-2; ПК-24).
51. Обеспечение организма беременной женщины витаминами (ОПК-2; ПК-24).
52. Режим питания (ОПК-2; ПК-24).
53. Питание рожениц (ОПК-2; ПК-24).
54. Питание кормящих матерей (ОПК-2; ПК-24).
55. Питание беременных при некоторых видах патологии (ОПК-2; ПК-24).
56. Организация питания школьников старших классов (ОПК-2; ПК-6).
57. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи (ОПК-2; ОПК-3).
58. Продукты специального назначения, обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами (ОПК-2; ОПК-3).
59. Лечебно-профилактическое питание. Принципы организации (ОПК-3; ПК-6).

60. Потребность в пищевых веществах и энергии лиц пожилого возраста (ОПК-2; ПК-24).

#### 6.4 Шкала оценочных средств

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
<p>Продвинутый (75-100 баллов) соответствует оценке «зачтено» / «отлично»</p>	<p>- полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности всех фаз организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;</p> <p>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований;</p> <p>- полное владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	<p>Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена и зачета (35-50 баллов)</p>
<p>Базовый (50-74 балла) – соответствует оценке, «зачтено» / «хорошо»</p>	<p>- знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу;</p> <p>- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений;</p> <p>- недостаточно полное владение навыками определения тенденций изменения в технологии продукции специальных видов питания, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	<p>Тестовые задания (18-32 балла) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для экзамена и зачета (25-34 балла)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) – соответствует оценке «зачтено» / «удовлетворительно»</p>	<p>- поверхностное знание сущности всех фаз организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; организации документооборота по производству на</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена и зачета (18-24 балла)</p>

	<p>предприятия питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;</p> <p>- умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и частичный анализ данных при проведении конкретных расчетов;</p> <p>- поверхностное владение навыками определения тенденций изменения; участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>	
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – соответствует оценке «зачтено» / «неудовлетворительно»</p>	<p>- незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала.</p>	<p>Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена и зачета (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля), подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **7.1 Основная литература**

1. Сухарева Т.Н. УМКД по дисциплине «Технология продукции специальных видов питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля - Технология и организация специальных видов питания. Изд. Мичуринский ГАУ – Мичуринск, 2023. - 330с.

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Васильева И.В., Технология продукции общественного питания 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для академического бакалавриата/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Издательство Юрайт, г. Москва., 2017. - 356 с. – Режим доступа <https://biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625>. (общий доступ)

### **7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)**

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Технология продукции специальных видов питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля - Технология и организация специальных видов питания. Изд. Мичуринский ГАУ – Мичуринск, 2023.

2. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продукции специальных видов питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля - Технология и организация специальных видов питания. Изд. Мичуринский ГАУ – Мичуринск, 2023.

## **7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### **7.4.2 Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровож-

дения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

### 7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

### 7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.ru">https://docs.antiplagiat.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный Договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

### 7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

#### **7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе**

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

#### **7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-6

### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. №1101047389).

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);

7. Тестомес Mecposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка МасарS.r.1 серии М5 С10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinheFoodMachineCo.LTDт.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/239а)

Оснащенность:

1. Стол СУ168 (инв. № 21013600294)
2. Компьютер "NL" в комплектации G1610/H61M/4Gb/500Gb/450W, клавиатура Gembird KB-8300UM-BL-R, мышь Gembird, монитор BenQ 21.5 G2250 (инв. № 41013401656, 41013401655, 41013401654, 41013401653, 41013401652, 41013401651, 41013401650, 41013401649, 41013401648, 41013401647, 41013401646, 41013401645, 41013401644, 41013401643, 41013401642)

3. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв. № 41013401578)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

4. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.



Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология продукции специальных видов питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.



Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.