

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 23 апреля 2025 г. № 08)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
\_\_\_\_\_ Р.А. Чмир  
«23» апреля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ**

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и  
профилактического питания

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2025 г.

## **1. Цели освоения дисциплины (модуля)**

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология специальных видов питания» являются формирование у обучающихся необходимых компетенций, направленных изучение технологии производства продуктов специальных видов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания; изучение рецептур, способов обработки пищевого сырья при производстве продуктов питания различного назначения.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина (модуль) «Технология специальных видов питания» относится к обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» Б1.О.05.

При освоении дисциплины (модуля) «Технология специальных видов питания» потребуются знания следующих дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Современные концепции здорового питания».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, могут быть использованы обучающимися при написании выпускной квалификационной работы.

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

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-2 способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания.

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОПК-2 ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> – Применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Не применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Удовлетворительно применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Хорошо применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Отлично применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Частично умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Не в полной мере умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	В полной мере разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов
ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> – Имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Не имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Частично имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов	Не в полном объеме имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов	В полном объеме имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов

производства продукции различного назначения	водства продукции различного назначения	производства продукции различного назначения	процессов производства продукции различного назначения	производства продукции различного назначения
ОПК-4 ИД-1 <sub>опк-4</sub> – Владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Не владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Частично владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Хорошо владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Отлично владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ИД-2 <sub>опк-4</sub> – Знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Не знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Удовлетворительно знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Хорошо знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Отлично знает научные методы моделирования и проектирования продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- принципы разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения;
- способы повышения качества продуктов питания; основные стадии выработки продукции питания в производственных условиях;
- технологические процессы производства кулинарной продукции и организацию технологического процесса;
- процессы, формирующие качество продукции; принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;
- фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания; требования к качеству кулинарной продукции для специальных контингентов населения;
- принципы эффективной стратегии и политики предприятия, способствующих обеспечению предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;
- основные моменты разработки новых конкурентоспособных концепций.

**Уметь:**

- оценивать качество сырья и специализированной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей; применять безотходные и малоотходные технологии;
- с помощью программ математического моделирования исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья.

**Владеть:**

- технологией и организацией производства продукции специальных видов питания; современными методами сбора, обработки и анализа данных, связанных с фундаментальными исследованиями техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области произ-

водства продуктов питания, навыками работы с нормативными документами, учебной и справочной литературой.

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ОПК-2	ОПК-4	
Раздел 1. «Технология производства специальных видов питания»	+	+	2
Раздел 2. «Организация производства продуктов специального питания»	+	+	2

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

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

#### **4.1 Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы**

Вид занятий	Количество акад. часов	
	очная форма обучения 1 семестр	заочная форма обучения 1 курс
Объем дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем	32	16
Аудиторные занятия, в т.ч.	32	16
лекции	16	8
лабораторные работы	16	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	49	83
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	26	34
подготовка к лабораторным работам, устные опросы, защита реферата	13	30
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	10	19
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

#### **4.2 Лекции**

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. «Технология производства специальных видов питания» Тема 1. Технология производства специальных видов питания. Основные теории питания. 1. Теория сбалансированного питания 2. Теория адекватного питания 3. Теория рационального питания	4	2	ОПК-2, ОПК-4
	Тема 2. Рацион современного человека. 1. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы)			

	2. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Определение потребности в энергии и пищевых веществах 3. Составление суточного рациона питания			
2	Раздел 2. «Организация производства продуктов специального питания» Тема 1. Организация производства специального питания. Организация детского питания. 1. Организация питания в общеобразовательной школе 2. Организация питания в дошкольном учреждении	4	2	ОПК-2, ОПК-4
	Тема 2. Организация питания различных категорий населения. 1. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей 2. Технология продуктов для пожилых людей 3. Технология продуктов для спортсменов, их особенности	4	2	ОПК-2, ОПК-4
	ИТОГО	16	8	

#### 4.3 Практические занятия – не предусмотрены

#### 4.4 Лабораторные работы

№	Наименование работы	Объем в акад. часах		Используемое лабораторное оборудование и(или) используемое программное обеспечение	Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения		
1	Раздел 1. «Технология производства специальных видов питания» Тема 1. Технология производства специальных видов питания. Основные теории питания. Занятие 1. Изучение холодных блюд и закусок для специальных видов питания	4	2	Плита электрическая ПЭ-0,24М, протирочно-резательная машина в комплекте с ножами, универсальная кухонная машина УКМ-0,6, агрегат дозирующий, вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом, ванны моечные ВМ—2/700, весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100, зонты вентиляционные ЗВП12/100, измельчитель специй ИУ-10,	ОПК-2, ОПК-4
	Тема 2. Рацион современного человека. Занятие 1. Изучение супов для детского и специального питания				
2	Раздел 2. «Организация производства продуктов специального питания» Тема 1. Организация производства специального питания Занятие 1. Изучение блюд из мяса для детского и специального питания	2	2	контейнеры передвижные ИВ-32, котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7, насосный агрегат гомогенизирующий, столы производственные металлические с бортом, столы разделочные центральные СЦР1500/600Z, кухонные стеллажи СК-1500/400	ОПК-2, ОПК-4
	Тема 2. Организация питания различных категорий населения.				

	Занятие 2. Изучение блюд из рыбы для детского и специального питания				
	Занятие 3. Изучение блюд из яиц, творога для детского и специального питания	4	-		ОПК-2, ОПК-4
	ИТОГО	16	8		

#### **4.5 Самостоятельная работа обучающихся**

Раздел дисциплины	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)	5	18
	Подготовка к лабораторным работам, устные опросы, защита реферата	6	15
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	5	10
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	5	16
	Подготовка к лабораторным работам, устные опросы, защита реферата	7	15
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов), сдаче экзамена	5	9
	ИТОГО	33	83

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

Грачева, Н.А. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология специальных видов питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.А. Грачева. - Мичуринск, 2025.

#### **4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы**

Выполнение контрольной работы способствует углубленному усвоению положений дисциплины, показывает возможности обучающегося к самостоятельной работе над литературой.

Контрольная работа представляет собой форму самостоятельной работы обучающегося, позволяющую овладеть знаниями и навыками аналитической и исследовательской работы в рамках программы изучаемой учебной дисциплины.

Контрольная работа выполняется в виде письменных ответов на 2 теоретических вопроса, по вариантам, который находится в таблице номеров заданий для контрольной работы на пересечении линий последней и предпоследней цифр учебного шифра.

Письменные работы должны быть подготовлены самостоятельно, содержать совокупность аргументированных ответов.

#### **4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

##### **Раздел 1. Технология производства специальных видов питания.**

Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория рационального питания. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы). Пищевые продукты для отдельных групп населения. Определение потребности в энергии и пищевых веществах. Составление суточного рациона питания. Разработка эффективной стратегии и формирование политики предприятия. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения.

## **Раздел 2. Организация производства специальных видов питания.**

Изучение общих законов развития и организации производства в практике деятельности конкретных предприятий с учетом возросшей конкурентной борьбы в современных условиях развития рыночных отношений. Освоение фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

Организация питания в общеобразовательной школе. Организация питания в дошкольном учреждении. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей. Технология продуктов для пожилых людей. Технология продуктов для спортсменов, их особенности. Организация выработки новой продукции питания различного назначения в производственных условиях.

## **5. Образовательные технологии**

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

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Лабораторные работы	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	Зашита и презентация результатов самостоятельного исследования на занятиях

Для освоения дисциплины «Технология специальных видов питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, применение активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и лабораторным работам.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями, видеофильмами), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

## **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 компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – 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 специальных видов питания».

## **6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Технология специальных видов питания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. «Технология производства специальных видов питания»	ОПК-2, ОПК-4	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	50 10 30
2	Раздел 2. «Организация производства специального питания»	ОПК-2, ОПК-4	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	50 10 30

## **6.2 Перечень вопросов для экзамена**

1. Медико-биологические аспекты специального питания для разных контингентов населения (ОПК-2, ОПК-4).
2. Особенности питания детей, страдающих различными заболеваниями (ОПК-2, ОПК-4).
3. Основные подходы к диетотерапии детей (ОПК-2, ОПК-4).
4. Особенности нутритивной поддержки детей, находящихся в тяжелом или крайне тяжелом состоянии (ОПК-2, ОПК-4).
5. Особенности пищеварения у новорожденного ребенка (ОПК-2, ОПК-4).
6. Роль питания в развитии детского организма (ОПК-2, ОПК-4).
7. Особенности питания детей первого года жизни (ОПК-2, ОПК-4).
8. Технология рыбных консервов для детского питания (ОПК-2, ОПК-4).
9. Технология детских продуктов на плодовоовощной основе (ОПК-2, ОПК-4).
10. Основы детского питания и технология приготовления блюд (ОПК-2, ОПК-4).
11. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
12. Организация питания школьников (ОПК-2, ОПК-4).
13. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
14. Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
15. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах (ОПК-2, ОПК-4).
16. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма (ОПК-2, ОПК-4).
  17. Основные продукты питания для спортсменов (ОПК-2, ОПК-4).
  18. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности (ОПК-2, ОПК-4).
  19. Дневной рацион спортсмена. Режим питания (ОПК-2, ОПК-4).
  20. Питание спортсменов во время и после соревнований (ОПК-2, ОПК-4).
  21. Пропаганда рационального питания в спортивном клубе (ОПК-2, ОПК-4).
  22. Рационы питания в разных видах спорта (ОПК-2, ОПК-4).
  23. Разработка эффективной стратегии и формирование политики предприятия (ОПК-2, ОПК-4).
  24. Признаки доброкачественности основных продуктов питания (ОПК-2, ОПК-4).
  25. Питание здоровых женщин во время беременности (ОПК-2, ОПК-4).
  26. Обеспечение организма беременной женщины витаминами (ОПК-2, ОПК-4).
  27. Режим питания (ОПК-2, ОПК-4).
  28. Питание рожениц (ОПК-2, ОПК-4).

29. Питание кормящих матерей (ОПК-2, ОПК-4).
30. Питание беременных при некоторых видах патологии (ОПК-2, ОПК-4).
31. Особенности питания детей, страдающих различными заболеваниями (ОПК-2, ОПК-4).
32. Особенности пищеварения у новорожденного ребенка (ОПК-2, ОПК-4).
33. Роль питания в развитии детского организма (ОПК-2, ОПК-4).
34. Особенности питания детей первого года жизни (ОПК-2, ОПК-4).
35. Организация выработки новой продукции питания различного назначения в производственных условиях (ОПК-2, ОПК-4).
36. Требования, предъявляемые к предприятиям детского питания на основе мясного сырья (ОПК-2, ОПК-4).
37. Технология детских и диетических молочных продуктов (ОПК-2, ОПК-4).
38. Технология детских продуктов на мясной основе (ОПК-2, ОПК-4).
39. Колбасные изделия для детского питания (ОПК-2, ОПК-4).
40. Технология рыбных консервов для детского питания (ОПК-2, ОПК-4).
41. Технология детских продуктов на плодоовощной основе (ОПК-2, ОПК-4).
42. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
43. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
44. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания (ОПК-2, ОПК-4).
45. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда (ОПК-2, ОПК-4).
46. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (ОПК-2, ОПК-4).
47. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания (ОПК-2, ОПК-4).
48. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
49. Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста (ОПК-2, ОПК-4).
50. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах (ОПК-2, ОПК-4).
51. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма (ОПК-2, ОПК-4).
52. Энергетическая ценность и качественный состав пищи для спортсменов (ОПК-2, ОПК-4).
53. Основные продукты питания для спортсменов (ОПК-2, ОПК-4).
54. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности (ОПК-2, ОПК-4).
55. Дневной рацион спортсмена. Режим питания (ОПК-2, ОПК-4).
56. Питание спортсменов во время и после соревнований (ОПК-2, ОПК-4).
57. Питание здоровых женщин во время беременности (ОПК-2, ОПК-4).
58. Обеспечение организма беременной женщины витаминами (ОПК-2, ОПК-4).
59. Питание рожениц (ОПК-2, ОПК-4).
60. Питание кормящих матерей (ОПК-2, ОПК-4).

### **6.3 Шкала оценочных средств**

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
-----------------------------	---------------------	------------------------------------

<b>Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»</b>	<p>знает – демонстрирует отличное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; умеет – отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно охарактеризовать ответ собственными примерами; владеет – терминологией из различных разделов дисциплины</p>	<p>Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена (35-50 баллов)</p>
<b>Базовый (50-74 балла) «хорошо»</b>	<p>знает – хорошо владеет содержанием предмета, видит взаимосвязи разделов дисциплины, может провести анализ и т.д., но не всегда справляется без помощи экзаменатора умеет – подобрать правильные примеры по вопросам дисциплины, в основном из имеющихся в учебном материале; владеет – терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить</p>	<p>Тестовые задания (18-32 балла) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-34 балла)</p>
<b>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</b>	<p>знает – ответ только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов дисциплины только при наводящих вопросах экзаменатора; умеет – с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; приводит не всегда верные примеры; владеет – редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)</p>
<b>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</b>	<p>не знает – основной части программного материала, допускает существенные ошибки; умеет – отвечает на вопрос неуверенно, с большими затруднениями; не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 баллов) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>

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)».

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

### **7.1 Учебная литература**

1. Грачева, Н.А. УМКД «Технология специальных видов питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль - Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.А. Грачева. – Мичуринск: Издательство ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, 2020.

2. Грачева, Н.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология специальных видов питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания/ Н.А. Грачева. - Мичуринск, 2021.

3. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практическое руководство [Электронный ресурс]: рук. / Ю.С.

Другов, А.А. Родин. — Электрон. дан. — Москва: Издательство "Лаборатория знаний", 2015. — 443 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/66222>. — Загл. с экрана.

4. Дусаева, Х.Б. Технология продуктов питания для детей: лабораторный практикум / Х.Б. Дусаева. — Оренбург: ОГУ, 2013 .— 118 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/231699>.

5. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : учеб. пособие / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 118 с. — ISBN 978-5-7410-1576-6. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/618342>.

6. Основы производства продуктов детского питания : метод. указания к лаб. работам / Н.В. Шалапугина, Н.Н. Караваева.— Саратов : ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова", 2014 .— 65 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/243281>.

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

1. Грачева, Н.А. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Технология специальных видов питания» для обучающихся заочной формы обучения, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.А. Грачева. - Мичуринск, 2025.

2. Грачева, Н.А. Методические указания для выполнения практических занятий по дисциплине «Технология специальных видов питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.А. Грачева. - Мичуринск, 2025.

3. Грачева, Н.А. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология специальных видов питания», направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов функционального и профилактического питания / Н.А. Грачева. - Мичуринск, 2025.

## **7.3 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.

### **7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. 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 09.04.2024 № 04-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)

7. 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 плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### **7.3.2. Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

### **7.3.3. Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)

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

3. Портал открытых данных Российской Федерации - [https://data.gov.ru/](https://data.gov.ru)

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

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов [http://gostbase.ru/](http://gostbase.ru).

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [http://docs.cntd.ru/](http://docs.cntd.ru).

### **7.3.4. 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 дей-

					ствия: 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 «Софтекс» от 09.12.2024 № 6/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
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 № 03641000008190000 12 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagia.us.ru">https://docs.antiplagia.us.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 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

### 7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### 7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

- LMS-платформа Moodle
- Виртуальная доска Миро: miro.com

3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

### **7.3.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-4	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-2 <sub>ОПК-4</sub>
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-4	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> ИД-2 <sub>ОПК-4</sub>

## **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

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, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные СUX-620Н (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)
6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);
7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита Morame 57229 FW(инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);

18. РН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5\*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5\*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1\*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга MPW-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);
39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

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

Оснащенность:

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 (модуль) «Технология специальных видов питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. №1028

Авторы:

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Грачева Н.А.

Рецензент: заведующий кафедрой садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

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, 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 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства (протокол № 10 от 13 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 10 от 20 мая 2024г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 09 от 23 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства (протокол № 8 от 8 апреля 2025 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №8 от 21 апреля 2025 г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 08 от 23 апреля 2025 г.).

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства