

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:06:04
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Специальные виды питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>8</u> семестре	

Разработано:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Писаренко О.Н.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Специальные виды питания» является:

- ознакомление студентов с состоянием питания населения страны, с политикой государства в области питания;
- изучение студентами различных видов питания;
- освоение требований к организации различных видов питания;
- изучение особенностей кулинарной обработки продуктов;
- изучение технологии приготовления блюд, кулинарных изделий;
- разработка рекомендаций для организации различных видов питания;
- разработка рационов различных видов питания с учетом физиологических особенностей.

Задачами освоения дисциплины «Специальные виды питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение основных видов питания, функций пищи и ее компонентов;
- обучение прогрессивным технологиям и организациям различных видов питания;
- изучение основ питания: спортсменов; беременных и кормящих; работников, занятых умственным трудом при организациях и учреждениях; работников при промышленных предприятиях; пожилых и людей преклонного возраста; дошкольников; школьников; студентов.
- изучение рекомендуемых норм потребления, режима питания и рекомендаций по составлению сбалансированных рационов питания для различных видов питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Специальные виды питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерения, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	Анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	Учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества.
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	з.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81	
Из них аудиторных:		37,5	
Лекций		7,5	
Лабораторных занятий		30	
Самостоятельной работы		43,5	
Формы контроля:			
Зачет 8 семестр			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

количества часов и видов занятий**5.1 Тематический план дисциплины**

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализу- емые компе- тенции, индика- торы	Контактная работа обучаю- щихся с преподавателем, ча- сов				Само- стоя- тель- ная ра- бота, часов
			Лекции	Практические заня- тия	Лабораторные рабо- ты	Групповые консуль- тации	
8 семестр							
1	Тема 1. Классификация видов питания	ИД-1 _{ГПК-4} ИД-2 _{ГПК-4} ИД-3 _{ГПК-4} ИД-1 _{ГПК-5} ИД-2 _{ГПК-5} ИД-3 _{ГПК-5}	1,5				
2	Тема 2. Рациональное питание детей дошкольного возраста	ИД-1 _{ГПК-4} ИД-2 _{ГПК-4} ИД-3 _{ГПК-4} ИД-1 _{ГПК-5} ИД-2 _{ГПК-5} ИД-3 _{ГПК-5}					
3	Тема 3. Требования к организации питания обучающихся	ИД-1 _{ГПК-4} ИД-2 _{ГПК-4} ИД-3 _{ГПК-4} ИД-1 _{ГПК-5} ИД-2 _{ГПК-5} ИД-3 _{ГПК-5}			3		
					3		
					3		
					3		
					3		
					3		
					3		
					3		
					3		
4	Тема 4. Питание в туристско- рекреационных комплексах	ИД-1 _{ГПК-4} ИД-2 _{ГПК-4} ИД-3 _{ГПК-4} ИД-1 _{ГПК-5} ИД-2 _{ГПК-5} ИД-3 _{ГПК-5}					
5	Тема 5. Питание в закрытых предприятиях питания	ИД-1 _{ГПК-4} ИД-2 _{ГПК-4} ИД-3 _{ГПК-4} ИД-1 _{ГПК-5} ИД-2 _{ГПК-5} ИД-3 _{ГПК-5}					
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		ИД-2 _{ГПК-5} ИД-3 _{ГПК-5}					
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6			7,5		30		43,5
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна							

5.2 Наименование и содержание лекций

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

№ тем ы дис цип лин ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объ ем часо в	Из них практи ческая подгот овка, часов
8 семестр			
1	Тема 1. Классификация видов питания Рациональное питание. Сбалансированное питание. Адекватное питание. Функциональное питание. Лечебное питание. Диетическое питание. Лечебно-профилактическое питание. Роль питания для современного человека.	1,5	-
2	Тема 2. Рациональное питание детей дошкольного возраста Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста. Характеристика основных пищевых продуктов. Технологическая обработка пищевых продуктов. Режим питания детей дошкольного возраста. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.	1,5	-
3	Тема 3. Требования к организации питания обучающихся Общие способы организации питания. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков. Требования к технологической обработке продуктов. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами. Особенности организации питания обучающихся. Методы и формы организации обслуживания обучающихся. Новые технологии при организации питания обучающихся. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся. Направления развития системы питания обучающихся. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся. Организация питания в образовательных школах. Организация питания в школах-интернатах и детских домах. Организация питания учащихся, занимающихся спортом. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков. Характеристика стандартной диеты ОВД. Характеристика диеты ЩД. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.	1,5	-
4	Тема 4. Организация питания в туристско-рекреационных комплексах Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов. Составление рационов питания спортсменов. Рекомендуемые нормы потребления для	1,5	-

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	различных групп туристов. Понятие режима питания туристов. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов. Составление рационов питания для туристов. Новые формы организации питания туристов. Классификация средств размещения гостиничного типа. Вместимость номерного фонда гостиниц. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Международная классификация гостиниц. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса. Типизация предприятий питания в России. Характеристика зарубежных предприятий питания. Организация и технология питания в туризме. Услуги предприятий общественного питания.		
5	Тема 5. Питание в закрытых предприятиях питания Рекомендуемые нормы потребления для студентов. Понятие режима питания студентов. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов. Составление рационов питания для студентов. Организация питания в офисе. Формы организации обслуживания в учреждениях. Организация бизнес-ланча в учреждениях. Кейтеринг-заказ питания в офис. Организация столовой на предприятии. Корпоративное питание. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета). Роль отдельных компонентов пищи в организации питания работников промышленных предприятий. Современная организация питания промышленных рабочих. Комплексные обеды для организации питания в трудовых коллективах. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.	1,5	-
	Итого	7,5	-

5.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
3	Указания по технике безопасности Ознакомление с техникой безопасности при проведении лабораторных работ	3	-
3	Технология приготовления холодных блюд. Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторного приготовления. Составить меню по ассортименту лабораторного приготовления. Провести дегустацию. Результаты бракеража записать в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе.	3	-

Сертификат:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец:

Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	торной работе. Ответить на контрольные вопросы.		
3	Технология приготовления супов Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
3	Технология приготовления из картофеля и овощей Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
3	Технология приготовления из круп и бобовых Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
3	Технология производства блюд из макаронных изделий, яиц и творога Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
3	Технология приготовления блюд из рыбы Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	торной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.		
3	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
3	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
3	Технология приготовления блюд из сладких и мучных блюд Рассчитать потребное количество продуктов. Составить технологические схемы. Составить последовательность выполнения технологических операций при изготовлении блюд. Составить шкалу органолептической оценки блюд лабораторной работы. Приготовить блюда по ассортименту лабораторной работы. Подготовить блюда к дегустации. Провести органолептическую оценку блюд. Результаты бракеража занести в бракеражные листы. Выявить недостатки и замечания при изготовлении блюд. Подготовить отчет по лабораторной работе. Ответить на контрольные вопросы.	3	-
Итого за 8 семестр		30	-

5.4 Наименование практических занятий

Не предусмотрено учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
		СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
реализуе МЫХ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6				

ра (ов)					
8 семестр					
ИД-1 _{ГК-4} ИД-2 _{ГК-4} ИД-3 _{ГК-4} ИД-1 _{ГК-5} ИД-2 _{ГК-5} ИД-3 _{ГК-5}	Подготовка к лабораторным занятиям №1-10	Отчет (письменный)	8,1	0,9	9
ИД-1 _{ГК-4} ИД-2 _{ГК-4} ИД-3 _{ГК-4} ИД-1 _{ГК-5} ИД-2 _{ГК-5} ИД-3 _{ГК-5}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-5	Собеседование	31,05	3,45	34,5
Итого за 8 семестр			39,15	4,35	43,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Специальные виды питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

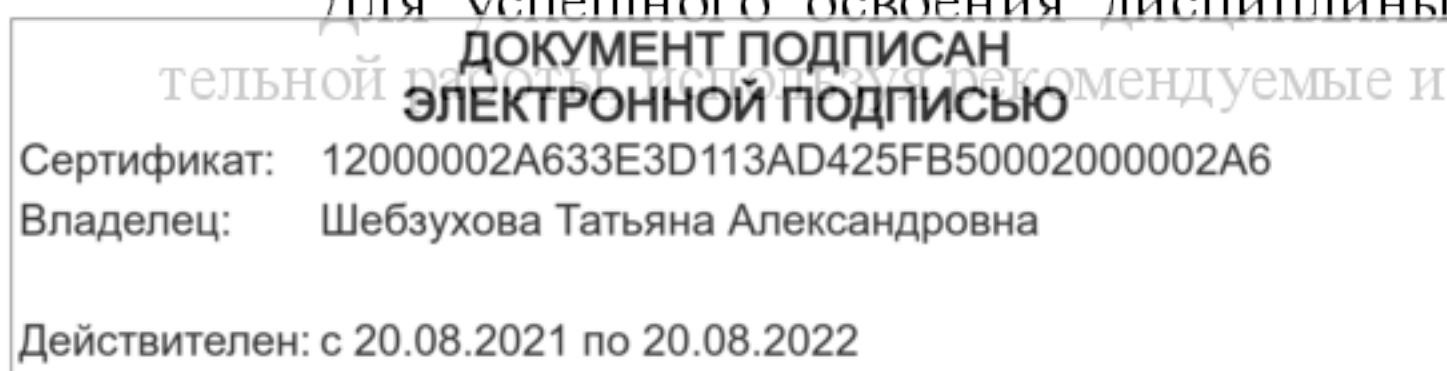
Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.

2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.

6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.

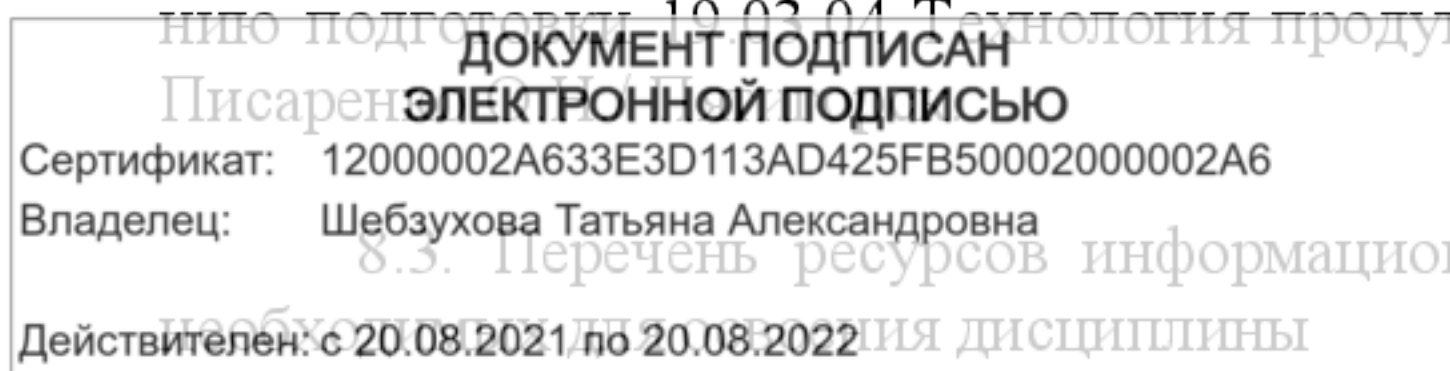
9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

10. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания //



8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Гурвич М.М. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах. Полное руководство. – Эксмо-Пресс, 2010. – 512 с. – Доступно: www.e5.ru/produkt/dietologiea
2. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – Доступно: mppnik.ru/index/obshhestvennoe_pitanie/0-24.
3. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах: Руководство. 4-е изд: уч. пособие / под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2012. – 960 с. – Доступно: www.bookvoed.ru/book?id=449110
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с – Доступно: <http://www.twirpx.com/files/food/catering/>.
5. images.yandex.ru – сайт технология продукции общественного питания – учебники
6. <http://www.rsl.ru/> – Российская государственная библиотека
7. <http://www.cnsnb.ru/> – Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
8. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt](http://window.edu.ru/library/pdf2txt)- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
9. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: [http://n-t.ru/Государственная публичная научно-техническая библиотека России](http://n-t.ru/Государственная_публичная_научно-техническая_библиотека_России). <http://www.gpntb.ru/http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>
10. Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» URL: <http://www.znaniium.com/>
11. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях студенты представляют выполненные расчеты, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры; доска учебная; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование; проектор переносной, экран переносной.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	
	Лаборатория: лаборатория технологии продуктов питания
	Оборудование: пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки;

	блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

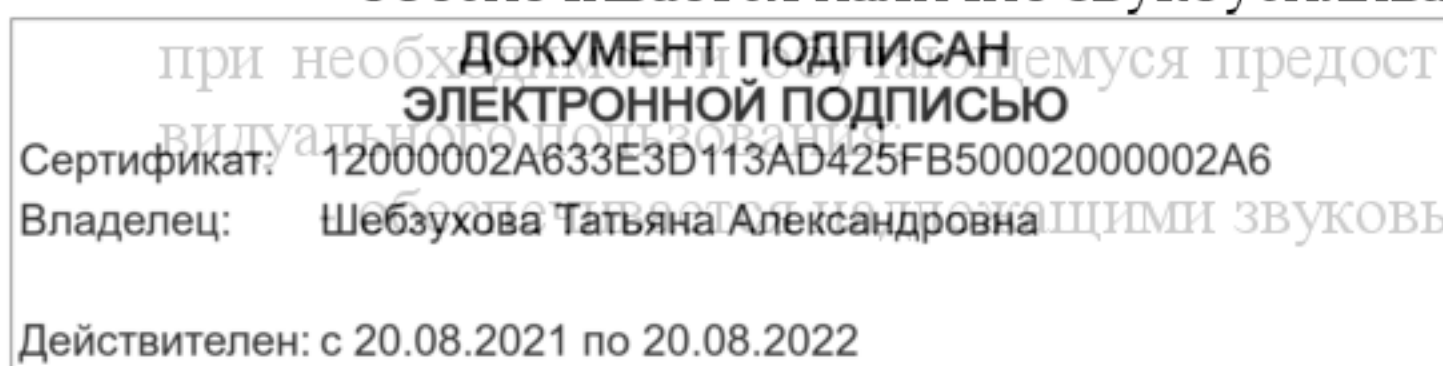
Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования,

при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования и техническими средствами воспроизведения информации;



3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022