

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:03:05

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

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Специальные виды питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021 г.

Изучается в 6 семестре

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Специальные виды питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин (модуля) Б1 (Б1.В.12) ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение проходит в 6 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины базируется на знании курса «Физиология питания».

4. Связь с последующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины является предшествующей для «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы».

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка
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
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

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4
Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4
Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-4
Знать: инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	ПК-5
Уметь: определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5
Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	ПК-5

6. Объем учебной дисциплины (модуля)

	Астр.	
	часов	з.е.
Объем занятий: Итого	<u>135</u>	<u>5</u>
В том числе аудиторных	<u>67,5</u>	
Из них:		
Лекций	27	
Лабораторных занятий	40,5	
Самостоятельной работы	<u>47,25</u>	
Экзамен <u>6</u> семестр	<u>20,25</u>	

7. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
6 семестр							
1	Тема 1. Классификация видов питания	ПК-4, ПК-5	1,5				

2	Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей дошкольного возраста	ПК-4, ПК-5	1,5				47,25
3	Тема 3. Рациональное питание детей дошкольного возраста	ПК-4, ПК-5	1,5				
4	Тема 4. Основные требования к организации приема пищи в дошкольном питании	ПК-4, ПК-5	1,5				
5	Тема 5. Организация рационального питания для обучающихся	ПК-4, ПК-5	1,5		1,5		
					3		
					3		
					3		
6	Тема 6. Требования к организации питания обучающихся	ПК-4, ПК-5	1,5		3		
					3		
					3		
7	Тема 7. Особенности при организации питания учащихся	ПК-4, ПК-5	1,5		3		
					3		
					3		
8	Тема 8. Требования по организации дополнительного и диетического питания детей и подростков	ПК-4, ПК-5	1,5				
9	Тема 9. Организация диетического питания детей и подростков	ПК-4, ПК-5	1,5				
10	Тема 10. Питание спортсменов и туристов	ПК-4, ПК-5	1,5				
11	Тема 11. Организация питания при гостиничных комплексах	ПК-4, ПК-5	1,5				
12	Тема 12. Питание работников, занимающихся умственным трудом в учреждениях и организациях	ПК-4, ПК-5	1,5		3		
					3		
13	Тема 13. Организация питания работников промышленных предприятий	ПК-4, ПК-5	1,5		3		
					3		
14	Тема 14. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий	ПК-4, ПК-5	1,5				
15	Тема 15. Основные направления науки о геронтологии	ПК-4, ПК-5	1,5				
16	Тема 16. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля	ПК-4, ПК-5	1,5				
17	Тема 17. Питание и религия	ПК-4, ПК-5	1,5				
18	Тема 18. Нетрадиционные виды питания	ПК-4, ПК-5	1,5				
Итого за <u>6</u> семестр			27	-	40,5		47,25
Экзамен в <u>6</u> семестре							20,25

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	6 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	Лекция-беседа
2	Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей дошкольного возраста Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста. Характеристика основных пищевых продуктов. Технологическая обработка пищевых продуктов.	1,5	
3	Тема 3. Рациональное питание детей дошкольного возраста Режим питания детей дошкольного возраста. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.	1,5	
4	Тема 4. Основные требования к организации приема пищи в дошкольном питании 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	
5	Тема 5. Организация рационального питания для 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.	1,5	
6	Тема 6. Требования к организации питания обучающихся 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.	1,5	
7	Тема 7. Особенности при организации питания учащихся 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.	1,5	
8	Тема 8. Требования по организации дополнительного и	1,5	

	диетического питания детей и подростков 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.		
9	Тема 9. Организация диетического 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	
10	Тема 10. Питание спортсменов и туристов Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов. Понятие режима питания туристов. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов. Составление рационов питания спортсменов. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов. Понятие режима питания туристов. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов. Составление рационов питания для туристов. Новые формы организации питания туристов.	1,5	
11	Тема 11. Организация питания при гостиничных комплексах 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.	1,5	
12	Тема 12. Питание работников, занимающихся умственным трудом в учреждениях и организациях 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).	1,5	
13	Тема 13. Организация питания работников промышленных предприятий 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.	1,5	
14	Тема 14. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий 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	1,5	

	блюд лечебно-профилактического питания.		
15	Тема 15. Основные направления науки о геронтологии Задачи и проблемы геронтологии. Биологические основы старения. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста. Физические, химические, фармакологические средства профилактики преждевременного старения.	1,5	
16	Тема 16. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля Потребность пожилых людей в основных пищевых веществах. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля. Особенности составления меню. Особенности технологии приготовления блюд, используемых в питании пожилых людей.	1,5	
17	Тема 17. Питание и религия Пищевые предписания и питание в христианстве. Пищевые предписания и питание в иудаизме. Пищевые предписания и питание в мусульманстве.	1,5	Лекция -беседа
18	Тема 18. Нетрадиционные виды питания Вегетарианство. Лечебное голодание. Концепция питания предков. Концепция раздельного питания. Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Питание по группам крови. Питание в системе учения йоги. Питание по гороскопу.	1,5	
Итого за 6 семестр		27	3

7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов	Интерактивная форма проведения
	6 семестр		
5,6,7	Указания по технике безопасности	1,5	
5,6,7	Технология приготовления холодных блюд	3	
5,6,7	Технология приготовления супов	3	
5,6,7	Технология приготовления из картофеля и овощей	3	
5,6,7	Технология приготовления из круп и бобовых	3	
5,6,7	Технология производства блюд из макаронных изделий, яиц и творога	3	
5,6,7	Технология приготовления блюд из рыбы	3	
5,6,7	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	3	Мастер-класс
5,6,7	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы	3	
5,6,7	Технология приготовления блюд из сладких и мучных блюд	3	
12,13	Технология приготовления холодных блюд	3	
12,13	Технология приготовления блюд из рыбы	3	
12,13	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	3	
12,13	Технология приготовления мучных изделий	3	
Итого за 6 семестр		40,5	3

7.4 Наименование практических занятий

Не предусмотрено учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающихся

Коды реализованных компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельно работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр						
ПК-4, ПК-5	Подготовка к лабораторным занятиям №1-14	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	10,935	1,215	12,15
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-18	Конспект	Собеседование	7,29	0,81	8,1
ПК-4, ПК-5	Выполнение курсовой работы по темам №1-18	Текст курсовой работы	Курсовая работа	24,3	2,7	27
Итого за 6 семестр				42,525	4,725	47,25
Экзамен в 6 семестре						20,25

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-4, ПК-5	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ПК-4, ПК-5	1-18	Курсовая работа	Промежуточный (курсовая работа)	Письменный с помощью технических средств	Оценочные средства для курсовой работы
ПК-4, ПК-5	1-18	Собеседование	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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					
Базовый	Знать свойства сырья, полуфабрика-	Слабо знает свойства сы-	Недостаточно знает свойства	Знает свойства сырья, полуфаб-	

[illegible]

	влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Уметь определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеть способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Владеет способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5 – Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологий пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции					
Базовый	Знать инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	Слабо знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	Недостаточно знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания	Знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания, но допускает ошибки	
	Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности	Слабо умеет определять направления развития технологии пищевых произ-	Недостаточно умеет определять направления развития технологии пи-	Умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повыше-	

	готовой продукции	водств, повышения качества и безопасности готовой продукции	водств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ния качества и безопасности готовой продукции, но допускает ошибки	
	Владеть способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Недостаточно владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, но допускает ошибки	
Повышенный	Знать инновационные знания в области технологии производства продуктов питания				Знает инновационные знания в области технологии производства продуктов питания
	Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Умеет определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
	Владеть способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания				Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы к экзамену (6 семестр)

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Рациональное питание.
2. Сбалансированное питание.
3. Адекватное питание.

4. Функциональное питание.
5. Лечебное питание.
6. Диетическое питание.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Роль питания для современного человека.
9. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста.
10. Характеристика основных пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.
11. Режим питания детей дошкольного возраста.
12. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами.
13. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.
14. Направления развития системы питания обучающихся.
15. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся.
16. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.
17. Характеристика стандартной диеты ОВД.
18. Характеристика диеты ЩД.
19. Понятие режима питания туристов.
20. Классификация средств размещения гостиничного типа.
21. Вместимость номерного фонда гостиниц.
22. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
23. Международная классификация гостиниц.
24. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
25. Типизация предприятий питания в России.
26. Характеристика зарубежных предприятий питания.
27. Услуги предприятий общественного питания.
28. Понятие режима питания студентов.
29. Роль отдельных компонентов пищи в организации питания работников промышленных предприятий.
30. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности.
31. Задачи и проблемы геронтологии.
32. Биологические основы старения.
33. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста.
34. Физические, химические, фармакологические средства профилактики преждевременного старения.
35. Пищевые предписания и питание в христианстве.
36. Пищевые предписания и питание в иудаизме.
37. Пищевые предписания и питание в мусульманстве.
38. Вегетарианство.
39. Лечебное голодание.
40. Концепция питания предков.
41. Концепция раздельного питания.
42. Концепция главного пищевого фактора.
43. Концепция индексов пищевой ценности.
44. Питание по группам крови.
45. Питание в системе учения йоги.
46. Питание по гороскопу.

Уметь, Владеть

1. Технологическая обработка пищевых продуктов в питании детей дошкольного возраста.
2. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста.
3. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.
4. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста.
5. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста.
6. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста.
7. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.
8. Общие способы организации питания для обучающихся
9. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях.

10. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков.
11. Требования к технологической обработке продуктов для питания обучающихся
12. Особенности организации питания обучающихся.
13. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.
14. Новые технологии при организации питания обучающихся.
15. Организация питания в образовательных школах.
16. Организация питания в школах-интернатах и детских домах.
17. Организация питания учащихся, занимающихся спортом.
18. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха.
19. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.
20. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.
21. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.
22. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.
23. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов.
24. Составление рационов питания спортсменов.
25. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
26. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов.
27. Составление рационов питания для туристов.
28. Новые формы организации питания туристов.
29. Организация и технология питания в туризме.
30. Рекомендуемые нормы потребления для студентов.
31. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов.
32. Составление рационов питания для студентов.
33. Организация питания в офисе.
34. Формы организации обслуживания в учреждениях.
35. Организация бизнес-ланча в учреждениях.
36. Кейтеринг-заказ питания в офис.
37. Организация столовой на предприятии.
38. Корпоративное питание.
39. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета).
40. Современная организация питания промышленных рабочих.
41. Комплексные обеды для организации питания в трудовых коллективах.
42. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях.
43. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда.
44. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания.
45. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда.
46. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.
47. Потребность пожилых людей в основных пищевых веществах.
48. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля.
49. Особенности составления меню для людей пожилого и преклонного возраста.
50. Особенности технологии приготовления блюд, используемых в питании пожилых людей.

Примерная тематика курсовых работ

1. Примерная тематика курсовых работ:

1. Расчет химического состава рациона питания для мальчика 7 лет
2. Расчет химического состава рациона питания для мальчика-подростка 14 лет
3. Расчет химического состава рациона питания девочки-подростка 16 лет
4. Расчет химического состава рациона питания для юноши, обучающегося в Вузе, 20 лет
5. Расчет химического состава рациона питания для девушки, обучающейся в техникуме, 18 лет
6. Расчет химического состава рациона питания для мужчины 45 лет, рабочего химического завода

7. Расчет химического состава рациона питания для женщины 55 лет, работницы текстильной фабрики
8. Расчет химического состава диеты щадящей для мужчины 60 лет
9. Расчет химического состава рациона питания для женщины 35 лет, детского врача
10. Расчет химического состава рациона питания для мужчины 46 лет, зубного техника
11. Расчет химического состава диеты при ожирении для мужчины 50 лет
12. Расчет химического состава диеты при ожирении для женщины 40 лет
13. Расчет химического состава диеты при заболевании органов пищеварения для мужчины 65 лет
14. Расчет химического состава диеты при заболевании органов пищеварения для женщины 53 лет
15. Расчет химического состава диеты при заболевании диабетом для мужчины 60 лет
16. Расчет химического состава диеты при заболевании диабетом для женщины 48 лет
17. Расчет химического состава рациона питания для сотрудницы военкомата – женщины 35 лет
18. Расчет химического состава рациона питания для секретаря – девушки при администрации г. Пятигорска 19 лет
19. Расчет химического состава рациона питания для редактора газеты – мужчины 45 лет
20. Расчет химического состава рациона питания для генерального директора сети магазинов – мужчины 45 лет
21. Расчет химического состава рациона питания для водителя маршрутного такси – мужчины 43 лет
22. Расчет химического состава рациона питания для главного бухгалтера – женщины 48 лет
23. Расчет химического состава диеты при заболевании сердечнососудистой системы для мужчины 43 лет
24. Расчет химического состава диеты при заболевании сердечнососудистой системы для женщины 52 лет
25. Расчет химического состава рациона питания для лыжника мужчины 38 лет
26. Расчет химического состава рациона питания для девушки, занимающейся художественной гимнастикой 17 лет
27. Расчет химического состава рациона питания для женщины повара холодного цеха 40 лет
28. Расчет химического состава диеты при хроническом холецистите вне обострения для мужчины 55 лет
29. Расчет химического состава диеты при заболеваниях сердечнососудистой системы для мужчины 35 лет
30. Расчет химического состава диеты при панкреатите для мужчины 53 лет
31. Расчет химического состава диеты при мочекаменной болезни для женщины 42 лет
32. Расчет химического состава диеты при сахарном диабете для женщины 68 лет
33. Расчет химического состава рациона питания для строителя, мужчины 30 лет
34. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 40 лет
35. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 55 лет
36. Расчет химического состава рациона питания для женщины 33 года, врача-хирурга
37. Расчет химического состава рациона питания для девушки 16 лет
38. Расчет химического состава рациона питания для юноши 19 лет
39. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 50 лет
40. Расчет химического состава диеты ОВД для мужчины 65 лет

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения **экзамена** осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

Допуск к **лабораторным** работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность расчетов сырья;
- неточное описание технологического процесса приготовления блюда или изделия.

Отчет по лабораторным работам может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки при расчетах;
- не правильно представлены органолептические показатели на блюда;
- не верны информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

Текущая контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование, курсовая работа.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – отчетов по лабораторным работам, конспекта, текста курсовой работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Специальные виды питания».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем лабораторных занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

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

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-18	1	1-10	1-4	1-11
2	Подготовка к лабораторным занятиям №1-14	1	1,4,6,9	1	1-11
3	Выполнение курсовой работы по темам №1-18	1	1-10	4	1-11
4	Подготовка к экзамену по темам №1-18	1	1-10	1-4	1-11

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

10.1.1 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

10.1.2 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.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

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

10.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

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 рецептур 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://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>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На практических занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

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

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ауд. 307 – лаборатория технологии продуктов питания – для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61,

пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP КАТ 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей,

Микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6", Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 336 – для групповых и индивидуальных консультаций.

Учебная мебель.

ауд. 334 – компьютерный класс – для выполнения курсовых работ.

Компьютеры персональные (Intel Core I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6", Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы.

Стол письменный – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19" широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) 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 (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) 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 (модуля) 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, прочесть 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 обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми 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.