

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Технология и организация специальных видов питания
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
доцент, кандидат технических наук	
Лаврова Лариса Юрьевна	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

знакомство с научными и альтернативными теориями науки о питании, направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалам современной научной информации. Получение знаний по основам разработки и оценки качества новой продукции и организации специальных видов питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 9						
Экзамен, Контрольная работа	144	28	10	18	107	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ИД-1.ОПК-3 Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ИД-1.ОПК-2 Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ИД-1.ПК-25 Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ИД-1.ПК-24 Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 9		135					
Тема 1.	Тема 1. Введение в дисциплину.	26	2	2		22	
Тема 2.	Тема 2. Научные теории в области питания.	27	2	4		21	
Тема 3.	Тема 3. Альтернативные теории	26	2	4		20	
Тема 4.	Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации.	28	2	4		22	
Тема 5.	Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание.	28	2	4		22	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-5	Творческие задания (приложение 4)	Предлагается 10 творческих заданий.	3-5 баллов за каждое задание.
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
9 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (приложение 5)	Экзаменационный билет включает в себя два вопроса: теоретический и практический.	50-100 баллов.

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Тема 1. Введение в дисциплину. Цель, задачи и содержание дисциплины. Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания. Современные нормативные акты.</p>
<p>Тема 2. Тема 2. Научные теории в области питания. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Исторические особенности формирования научных теорий о питании, их характеристика, взаимосвязь и формирование принципов здорового питания. Концепция здорового питания и функциональные продукты питания. Нормативные документы. Общие требования к разработке ассортимента. Принципы и особенности технологии производства продукции функционального назначения.</p>
<p>Тема 3. Тема 3. Альтернативные теории питания. Особенности, характеристики и взаимосвязь существующих альтернативных теорий питания: вегетарианство, раздельное питание, лечебное голодание, концепция предков, концепция «живой» энергии, индустриальное питание и пр.</p>
<p>Тема 4. Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации. Особенности питания отдельных категорий населения: студентов, людей умственного труда, геродиетическое питание, людей тяжелого физического труда и пр.</p>
<p>Тема 5. Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. Организация лечебно-профилактического питания. Научная концепция обоснования лечебно-профилактического питания. Особенности организации лечебно-профилактического питания при воздействии вредных факторов производственной и экологической среды. Рекомендуемые рационы лечебно-профилактического питания, их характеристика. Диетотерапия. Принципы лечебного питания. Современная система диет, ее характеристика.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Тема 1. Введение в дисциплину. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей качество пищевой продукции. Проведение анализа органолептических показателей качества, пищевой и энергетической ценности с последующим составлением технологической документации (техничко-технологической карты, аппаратно-технологической схемы).</p>
<p>Тема 2. Тема 2. Научные теории в области питания. Изучить порядок расчета интегрального и аминокислотного скоров блюда, изделия. Сравнить полученные значения с аминокислотным составом эталонного белка и с контрольным образцом. Определить лимитирующую аминокислоту в образцах. Дать оценку качества выбранных для исследования блюд.</p>
<p>Тема 3. Тема 3. Альтернативные теории питания. Анализ вегетарианского рациона питания. Расчет содержания макро- и микронутриентов вегетарианского рациона и его энергетической ценности на соответствие установленным среднесуточным нормам потребления.</p>
<p>Тема 4. Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации. Разработка ассортимента блюд, изделий с использованием функциональных пищевых добавок и нетрадиционного сырья. Оценка пищевой ценности, органолептических показателей. Разработка нормативной документации на новый ассортимент.</p>
<p>Тема 5. Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. Витаминизация и минерализация суточного рациона. Проанализировать положительное влияние витаминно-минерального комплекса на организм человека. Провести аналитический расчет витаминов и минеральных веществ в экспериментальном и контрольном образцах. Дать анализ и рекомендации по витаминизации и минерализации суточного рациона отдельных групп населения, в т.ч. работников промышленных предприятий.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Тема 1. Введение в дисциплину. Изучение нормативных технических документов (ТР ТС, ГОСТ, СанПиН, МР и др.), регламентирующих качество пищевой продукции.</p>
<p>Тема 2. Тема 2. Научные теории в области питания. Теория сбалансированного питания Покровского. Теория адекватного питания Уголева. Их анализ, оценка, сравнение.</p>
<p>Тема 3. Тема 3. Альтернативные теории питания. Вегетарианство, раздельное питание, лечебное голодание, концепция предков, концепция «живой» энергии, индустриальное питание и пр. Их анализ, оценка, сравнение, рекомендации к использованию.</p>
<p>Тема 4. Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации. Особенности продовольственного обеспечения специальных видов питания (в дошкольных учреждениях, школах, в больницах, в детских домах, в домах интернатах для престарелых и инвалидов, профилакториях и пр.), рекомендуемые наборы продуктов.</p>
<p>Тема 5. Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. Рационы лечебно-профилактического питания. Диеты лечебного питания. Их характеристика, оценка, рекомендации к использованию.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается <http://portfolio.usue.ru>
- контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Лаврова Л. Ю.. Специальные виды питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 131 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/17/p488936.pdf>

2. Лаврова Л. Ю., Борцова Е. Л.. Теоретико-практические основы здорового питания:учебное пособие для студентов вузов. - Москва: Библио-Глобус, 2018. - 201 с.

3. Сафонова Э. Э., Линич Е. П., Быченкова В. В.. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 180 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104856>

4. Функциональное питание. Практикум [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/118621>

Дополнительная литература:

1. Мишина О.Ю.. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс]:Учебно-методическое пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1007767>

2. Казаков А. В.. Полезные микроорганизмы и оздоровительные пищевые продукты: их характеристика и взаимосвязь [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 39 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p482968.pdf>

3. Юдина С. Б.. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 280 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

Справочная правовая система ГАРАНТ

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия. обеспечивающие тематические иллюстрации.