



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИЕиС  
Ю.В. Сомова

03.02.2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ***

Направление подготовки (специальность)  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы  
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и  
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

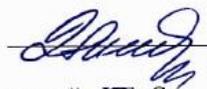
Форма обучения  
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4

Магнитогорск  
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

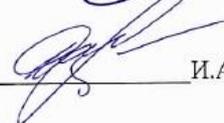
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС  
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:  
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук  И.Ю. Мезин



## Лист актуализации рабочей программы

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

## 1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины "Технология специальных видов питания" является формирование знаний и умений по технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, сложного ассортимента, для специальных видов питания, приготовление наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

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

Дисциплина Технология специальных видов питания входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Введение в направление

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Биохимия

Химия пищи

Физиология питания

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Технохимический контроль продуктов питания

Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственный учет и отчетность с основами документооборота

Сервисная деятельность

Технология разработки нормативной и технической документации

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

Производственная – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Основы проектирования предприятий питания

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Технология специальных видов питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств

ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 академических часов, в том числе:

- контактная работа – 8,7 академических часов;
- аудиторная – 8 академических часов;
- внеаудиторная – 0,7 академических часов;
- самостоятельная работа – 131,4 академических часов;
- в форме практической подготовки – 0 академических часов;

– подготовка к зачёту – 3,9 академических часов

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в академических часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение. цели и задачи предмета								
1.1 Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении блюд специального назначения.	4				15	Самостоятельное профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	контрольная работа	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу					15			
2. Технология приготовления блюд специальных видов питания								
2.1 Рациональное питание различных групп населения	4	2		2	60	Подготовка и оформление лабораторной работы по теме «Технология приготовления блюд для спортсменов», «Технология приготовления блюд для лиц пожилого возраста», «Технология приготовления для беременных и кормящих матерей». Самостоятельное изучение учебной и научно литературы.	Защита лабораторных и практических работ; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						<p>Работа с электронными библиотеками. Подготовка к практической работе «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда».</p> <p>Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат; курсовая работа.</p>		
2.2 Организация лечебного, лечебно-профилактического и диетического питания	4	2		2	56,4	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме «Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания», «Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания», «Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания». Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с</p>	<p>Защита лабораторных и практических работ. Дискуссия на тему: «Диета – плюсы и минусы. Характеристика различных видов диет».</p> <p>Тестирование. Контрольная работа.</p>	<p>ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3</p>

					электронными библиотеками. Подготовка к практической работе «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат; курсовая работа		
Итого по разделу	4		4	116,4			
Итого за семестр	4		4	131,4		зачёт	
Итого по дисциплине	4		4	131,4		зачет	

## **5 Образовательные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» применяется как традиционные технологии обучения в форме информационных лекций, лабораторных и практических занятий, так и технологий проблемного обучения в виде проблемных лекций.

На информационных лекциях происходит знакомство студентов с основным материалом курса, формируется понимание студентов о роли и месте данной дисциплины в системе подготовки бакалавра.

Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения. Изучение отдельного учебного материала происходит с применением интерактивных технологий в виде лекций-визуализаций. Изложение содержания материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных и практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме, что позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе решения заданий на практических занятиях, подготовке к контрольной работе, тестированию и итоговой аттестации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Представлено в приложении 1.

## **7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Представлены в приложении 2.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература:**

1 Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 04.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Озерова, Т. С. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112> (дата обращения: 04.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) Дополнительная литература:**

1 Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113373/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

2 Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд.,

испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-446658> (дата обращения: 15.02.2024)).

3 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437707#page/1> (дата обращения: 15.02.2024)).

4 Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях : учебное пособие / А.С. Романов, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, Г.В. Терновской. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 270 с. — ISBN 978-5-89289-890-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/72025/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

5 Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrua-438392#page/1> (дата обращения: 15.02.2024)).

6 Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103431-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=329760> (дата обращения: 15.02.2024))

7 Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113380/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

8 Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

9 Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444271> (дата обращения: 15.02.2024)).

10 Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/115482/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

11 Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/93698/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

12 Рациональное питание. Теория и практика : учебное пособие / авторы-составители Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-

8114-3692-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/122145/#1> (дата обращения: 15.02.2024)

13 Функциональное питание. Практикум : учебно-методическое пособие / составители Э.Э. Сафонова, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-3687-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/118621/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

14 Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-3024-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/104857/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

15 Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113907/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

16 Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С.Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/103149/#1> (дата обращения: 15.02.2024)). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437672> (дата обращения: 15.02.2024)).

18 Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

19 Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 15.02.2024)).

20 Долматова, И. А. Блюда народов России : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск, 2013. - 58 с. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=630.pdf&show=dcatalogues/1/1109410/630.pdf&view=true> (дата обращения: 04.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

21 Наука и жизнь. - ISSN: 1683-9528 - Текст: непосредственный

22 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный

23 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст : непосредственный

#### **в) Методические указания:**

1 Рябова, В.Ф. Расчет массы брутто, нетто, отходов и потерь при механической обработке сырья и производстве полуфабрикатов: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39с. – Текст : непосредственный.

2 Рябова, В.Ф. Механическая кулинарная обработка сырья и производство

полуфабрикатов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 271200 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2008. - 26с. – Текст : непосредственный.

3 Рябова, В.Ф. Технология приготовления супов и соусов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39 с. – Текст : непосредственный.

4 Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 23с. – Текст : непосредственный.

5 Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, птицы: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 32с. – Текст : непосредственный.

6 Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц и творога: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 27с. – Текст : непосредственный.

7 Рябова, В.Ф. Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501/ В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 36с. – Текст : непосредственный.

8 Рябова, В.Ф. Технология приготовления кулинарной продукции: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов очной и заочной форм обучения специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011.– 53 с. – Текст : непосредственный.

9 Рябова, В.Ф. Расчет количества сырья и его взаимозаменяемость, определение выхода блюд и потерь при производстве кулинарной продукции: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260100 / В.Ф. Рябова, И.А. Долматова. - Магнитогорск: МГТУ, 2013. – Текст : непосредственный.

#### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

##### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно

7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Информационная система - Нормативные правовые акты, организационно-распорядительные документы, нормативные и методические документы и подготовленные проекты документов по технической защите информации ФСТЭК России	<a href="https://fstec.ru/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii/dokumenty-tzi?ysclid=lujknksfy724757053">https://fstec.ru/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii/dokumenty-tzi?ysclid=lujknksfy724757053</a>
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Springer Nature»	<a href="https://www.nature.com/siteindex">https://www.nature.com/siteindex</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="https://host.megaprolib.net/MP0109/Web">https://host.megaprolib.net/MP0109/Web</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: <a href="http://www1.fips.ru/">http://www1.fips.ru/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>

### 9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения практических работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: механическое и тепловое оборудование, инвентарь.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

## **1 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических и лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения задач и выполнения упражнений, которые определяет преподаватель для студента.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; подготовкой к лабораторным работам; выполнения домашних заданий, проработкой тестов.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

### **Перечень видов контрольных заданий**

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к зачету.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и лабораторных занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

### **Перечень лабораторных работ**

Лабораторная работа № 1 «Технология приготовления блюд для спортсменов»

Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления блюд для лиц пожилого возраста»

Лабораторная работа №3 «Технология приготовления для беременных и кормящих матерей»

Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Лабораторная работа №5 "Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Лабораторная работа №6 «Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

### **Перечень практических работ**

Практическая работа №1 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда для спортсменов»

Практическая работа №2 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда для лиц пожилого возраста»

Практическая работа №3 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда для беременных и кормящих матерей»

Практическая работа №4 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда и закуски для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Практическая работа №5 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Практическая работа №6 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

### **Пример тестового опроса**

#### **1. Лечебно – профилактическое питание предназначено для:**

- а) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;
- б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;
- в) здоровых людей трудоспособного возраста.

#### **2. Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах:**

- а) рационального питания; б) сбалансированности питания в) диетического питания.

#### **3. Превращение ксенобиотиков (чужеродных веществ) в организме осуществляется:**

- а) метаболической трансформацией; б) конъюгацией.

#### **4. Лечебно-профилактическое питание должно:**

- а) повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей);
- б) стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена;
- в) повышать антитоксическую функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.

**5. Избыток жиров, особенно тугоплавких, в рационах лечебно-профилактического питания:**

- а) улучшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени;
- б) ухудшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени;
- в) значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывает.

**6. Углеводы в рационах лечебно-профилактического питания:**

- а) улучшают обезвреживающую, барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ;
- б) ослабляют обезвреживающую, барьерную функцию печени, снижают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ;
- в) значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывают.

**7. Нарушение соотношения крахмала и легкоусвояемых углеводов в рационах:**

- а) оказывает неблагоприятное действие на организм и тем самым может снижать устойчивость к действию вредных факторов;
- б) способствует накоплению ксенобиотиков и их метаболитов в организме;
- в) снижает усвояемость углеводов.

**8. При избыточном потреблении легкоусвояемых углеводов происходит:**

- а) усиление выделительных процессов вредных веществ и их метаболитов;
- б) ухудшение выделительных процессов вредных веществ и их метаболитов;

**9. Пектиновые вещества:**

- а) в кишечнике связывают свинец, ртуть, марганец;
- б) способствуют выделению из организма ряда вредных веществ и понижению концентрации в крови;
- в) ухудшают процесс пищеварения;
- г) ухудшают процесс выведения вредных веществ и их метаболитов из организма.

**10. Витамины включаются в лечебно-профилактические рационы:**

- а) при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника;
- б) в составе пищевых продуктов;
- в) в виде чистых препаратов.

**11. В рационах лечебно – профилактического питания для предупреждения задержки шлаков в организме:**

- а) ограничивают поваренную соль.
- б) незначительно повышают содержание поваренной соли;
- в) увеличивают содержания сульфатов.

**12. Калий в пищевых рационах лечебно – профилактического питания способствует:**

- а) выведению шлаков из организма;

- б) снижению воздействия радиоактивного стронция;
- в) улучшению процесса пищеварения.

**13. Лечебно – профилактическое питание работники должны получать:**

- а) до начала смены; б) в обеденный перерыв; в) после смены.

**14. Показаниями к назначению рациона №4 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) работа в контакте с соединениями свинца.
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- д) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- е) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.

**15. Показаниями к назначению рациона №2а лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- г) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**16. Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**17. Показаниями к назначению рациона №5 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**18. Показаниями к назначению рациона №3 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) работа в контакте с соединениями свинца.
- в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- г) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

**19. Показаниями к назначению рациона №1 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) работа в контакте с соединениями свинца.
- в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- г) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

**20. Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими:**

- а) полиненасыщенные жирные кислоты;
- б) полноценным белком;
- в) липотропные вещества.

**21. Действие рациона №2 обеспечивается содержанием:**

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) полноценного белка;
- в) липотропных веществ.

**22. Рацион №3 характеризуется высоким содержанием:**

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) белка;
- в) липотропных веществ;
- г) пектина;
- д) витаминов.

**23. В рационе №4 лечебно-профилактического питания обязательно:**

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;
- в) повышают содержание пектиновых веществ;

г) увеличивают содержание белка.

**24. Допускается ли замена молока кефиром и простоквашей:**

а) да б) нет в) в зависимости от состояния здоровья работника.

**25. Дополнительно ко всем рационам лечебно – профилактического питания из витаминов выдается:**

а) ретинол; б) тиамин; в) аскорбиновая кислота.

### Индивидуальные задания

#### ИДЗ №1 «Составление технико-технологической карты»

Ознакомиться с профессиональной литературой, выбрать рецепты профессиональной кухни и составить технико-технологическую карту и технологическую схему для одного наименования продукции.

Составить технологическую карту (ТТК).

Технико-технологическая карта (ТТК) являясь нормативным документом. Карта разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В ней наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта так же, как и стандарт предприятия, состоит из следующих разделов:

Наименование изделия и область его применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Приводятся все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

Перечень требований к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна

обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

#### ИДЗ №2 «Составление технологической схемы приготовления»

На основании ИДЗ №1 составить технологическую схему.

*Технологическая схема* приготовления блюд позволяет наглядно показать все технологические операции процесса приготовления, а также последовательность их осуществления.

Правила составления технологических схем:

Схему можно разбить на несколько этапов (строк):

- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;
- операции механической кулинарной обработки сырья;
- соединение компонентов и их технологическая обработка;
- хранение и реализация (оформления и подачи).

В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.

Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).

#### Примерные контрольные работы (КР) 3:

#### *Вариант*

1 Специализированные продукты детского, диетического, лечебного, геродиетического питания и дифференцированное использование их с профилактической целью. Особенности технологии и ассортимент продукции.

2 Технологические приемы, обеспечивающие щажение (химическое, механическое, термическое) при приготовлении продукции специальных видов питания.

#### *Вариант*

1 Основные требования к разработке меню рационов специальных видов питания Методика разработки меню рационов питания. Оценка качества питания и расхода продуктов по меню рационов. Использование компьютерной технологии для расчета пищевой, биологической и энергетической ценности блюд и рационов питания, расхода продуктов по меню рационов.

2 Современные направления новых технологий и нового ассортимента Общие требования к разработке ассортимента продукции специального назначения. Пищевая комбинаторика и здоровье человека. Особенности технологии производства продукции функционального и лечебно-профилактического питания.

#### *Вариант 3*

1 Организация лечебно-профилактического питания Научная концепция обоснования лечебно-профилактического питания.

2 Особенности технологии и ассортимент кулинарных изделий и блюд для детского видов питания. Обогащение продуктов и блюд дополнительными факторами.

#### *Вариант 4*

1 Особенности организации специальных видов питания Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания.

2 Особенности технологии и ассортимент кулинарных изделий и блюд для диетического питания. Обогащение продуктов и блюд дополнительными факторами.

#### *Вариант 5*

1 Особенности технологии и ассортимент кулинарных изделий и блюд для детского, диетического, лечебного и др. видов питания. Обогащение продуктов и блюд дополнительными факторами.

2 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. Оценка качества продукции. Методика расчета оценки качества продукции по пищевой и биологической ценности (интегральному и аминокислотному скору).

## *Примерная тематика рефератов*

### *Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость*

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.
4. История развития лечебно-профилактического питания в России.

### *Тема 2. Рациональное питание различных групп населения*

1. Питание взрослого трудоспособного населения.
2. Питание детей и подростков.
3. Питание лиц пожилого возраста.
4. Особенности питания больного человека.

### *Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания*

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Характеристика действующих рационов питания в зависимости от профессиональной вредности.

### *Тема 4. Основные принципы лечебного питания*

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии.
3. Характеристика номенклатуры диет.

### *Тема 5. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях*

1. Организация диетического питания в санаториях курортов.
2. Организация диетического питания в санаториях – профилакториях.
3. Порядок проведения бракеража диетических блюд.

### *Тема 6. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане*

1. Организация диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания.
2. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа.
3. Организация диетического и лечебно-профилактического питания в учебных учреждениях.

*Тема 6. Особенности составления меню*

1. Виды и характеристика блюд в лечебном и диетическом питании.
2. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.
3. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню.
4. Качественный анализ и оптимизация меню. Точность составления и внешние особенности оформления меню.

*Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость*

Дискуссия на тему: «Диета – плюсы и минусы. Характеристика различных видов диет».

*Тема 2. Рациональное питание различных групп населения*

Круглый стол: «Проблемы недостаточности питания в отдельных регионах мира».

**Контрольные вопросы**

1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний. Применение разгрузочных и специальных диет
2. Номерная система лечебного питания
3. Система стандартных диет
4. Принципы диетического питания,
5. Методы щажения, применяемые в диетическом питании
6. Механический метод щажения.
7. Химический метод щажения
8. Термический метод щажения.
9. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней
10. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка
11. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря
12. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника

13. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
14. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем
15. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки
16. Показания для диеты № 1, цель назначения и характеристика диет
17. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
18. Показания для диеты № 5, цель назначения и характеристика диет
19. Показания для диеты № 5п, цель назначения и характеристика диет
20. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты
21. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты
22. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты
23. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты
24. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
25. Принципы лечебно-профилактического питания
26. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда
27. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ
28. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции
29. Рацион лечебно-профилактического питания № 1
30. Рацион лечебно-профилактического питания № 2
31. Рацион лечебно-профилактического питания № 2а
32. Рацион лечебно-профилактического питания № 3
33. Рацион лечебно-профилактического питания № 4,
34. Рационы лечебно-профилактического питания № 4а, 4б
35. Рацион лечебно-профилактического питания № 5
36. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания
37. Правила выдачи молока и витаминов и других продуктов работающим во вредных условиях труда
38. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп- пюре суп-крем).
39. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления
40. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления
41. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления

### 7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Технология специальных видов питания» проводиться в форме экзамена, защиты курсовой работы.

#### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код компетенции	Индикатор компетенции	Оценочные средства
<b>ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</b>		
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Перечень теоретических вопросов к зачету</p> <p>42. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний. Применение разгрузочных и специальных диет</p> <p>43. Номерная система лечебного питания</p> <p>44. Система стандартных диет</p> <p>45. Принципы диетического питания,</p> <p>46. Методы щажения, применяемые в диетическом питании</p> <p>47. Механический метод щажения.</p> <p>48. Химический метод щажения</p> <p>49. Термический метод щажения.</p> <p>50. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней</p> <p>51. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка</p> <p>52. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря</p> <p>53. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника</p> <p>54. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме</p> <p>55. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем</p>

Код компетенции	Индикатор компетенции	Оценочные средства
		<p>56. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки</p> <p>57. Показания для диеты № 1, цель назначения и характеристика диет</p> <p>58. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>59. Показания для диеты № 5, цель назначения и характеристика диет</p> <p>60. Показания для диеты № 5п, цель назначения и характеристика диет</p> <p>61. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>62. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>63. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>64. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>65. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний</p> <p>66. Принципы лечебно-профилактического питания</p> <p>67. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда</p> <p>68. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ</p> <p>69. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции</p> <p>70. Рацион лечебно-профилактического питания № 1</p> <p>71. Рацион лечебно-профилактического питания № 2</p> <p>72. Рацион лечебно-профилактического питания № 2а</p> <p>73. Рацион лечебно-профилактического питания № 3</p> <p>74. Рацион лечебно-профилактического питания № 4,</p> <p>75. Рационы лечебно-профилактического питания № 4а, 4б</p> <p>76. Рацион лечебно-профилактического питания № 5</p> <p>77. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания</p> <p>78. Правила выдачи молока и витаминов и других продуктов работающим во вредных условиях труда</p> <p>79. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп- пюре</p>

Код компетенции	Индикатор компетенции	Оценочные средства
		<p>суп-крем).</p> <p>80. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления</p> <p>81. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления</p> <p>Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления</p>
ОПК – 4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	<p>Задание</p> <p>1. Ознакомиться с профессиональной литературой и разработать технико-технологические карты в программном обеспечении «Система расчетов для общественного питания» для изготовления сложных блюд и кулинарных изделий. В программе «Система расчетов для общественного питания» рассчитать нормы закладки и показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность.</p>
ОПК – 4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	<p><i>Задание 1</i></p> <p>Составить семидневное меню для диеты № 8. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 100-110 г, жиры - 80-90 г, углеводы - 120-200г, калорийность - 1700-1900 ккал. Режим питания 5-6 раз в день.</p> <p><i>Задание 2</i></p> <p>Составить семидневное меню для диеты № 10. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 80-90 г, жиры - 70-75 г, углеводы - 350-400г, калорийность-2400-2700 ккал. Режим питания 5 раз в день с относительно равномерными порциями.</p> <p><i>Задание 3</i></p> <p>1. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – омлет по-андалузски с помидорами.</p> <p>2. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – паэлья из риса с шафраном и морепродуктами.</p> <p>3. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд-суп томатный по-португальски.</p> <p>4. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – котлеты отбивные из баранины, телятины.</p>

Код компетенции	Индикатор компетенции	Оценочные средства
		5. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – филе запечённое с овощами. 6. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению сладких блюд – дзабайоне.
ОПК – 4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	Задание: 1 Провести расчет в программном обеспечении «Система расчетов для общественного питания»: - загрузка программы; - выбор пола; - выбор коэффициента физической активности; - выбор возраста; - выбор рецептур - разработка маркировочного ярлыка
<b>ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
ПК – 1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Практическое задание: Разработка рациона питания для спортсменов 1. Разработка завтрака для питания лыжника 25 лет, мужчины. 2. Разработка обеда для питания лыжника 25 лет, мужчины. 3. Разработка ужина для питания лыжника 25 лет, мужчины. 4. Разработка завтрака для питания женщины 20 лет, занимающейся легкой атлетикой. 5. Разработка обеда для питания женщины 20 лет, занимающейся легкой атлетикой. 6. Разработка ужина для питания женщины 20 лет, занимающейся легкой атлетикой. 7. Разработка завтрака для питания девушки, занимающейся плаванием 16 лет. 8. Разработка обеда для питания девушки, занимающейся плаванием 16 лет. 9. Разработка ужина для питания девушки, занимающейся плаванием 16 лет. 10. Разработка завтрака для питания юноши-фигуриста 17 лет. 11. Разработка обеда для питания юноши-фигуриста 17 лет.

Код компетенции	Индикатор компетенции	Оценочные средства
ПК – 1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Практические задачи:</p> <p>1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для приготовления блюд диетического питания</p>
ПК – 1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Задания к лабораторной работе</p> <p>1 Изучение режимов приготовления блюд для лечебно-профилактического питания. Приготовление специализированных блюд щадящими термическим, механическим и химическим режимами кулинарной обработки исходных продуктов. Выбор оптимального режима приготовления блюд специализированного питания. Рекомендации по применению режимов для приготовления блюд определенных видов специализированного питания.</p> <p>2 Продукты питания для людей, страдающих острыми хроническими заболеваниями кишечника (диета №4).</p> <p>3 Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания жира в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.</p> <p>4 Продукты питания при заболевании почек (диета №7). Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания соли в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.</p> <p>5 Определение содержания витаминов в пищевых продуктах детского питания. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по применению исследуемых продуктов питания в рационе детей и подростков.</p>

Код компетенции	Индикатор компетенции	Оценочные средства

**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология специальных видов питания» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке студентом учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и лабораторных занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Студенту предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.