



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

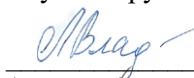
**«Дальневосточный федеральный университет»**

(ДВФУ)

**Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»**

СОГЛАСОВАНО

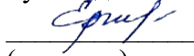
Научный руководитель ОП

  
(подпись)

Л.В. Левочкина

(ФИО)

Руководитель ОП

  
(подпись)

Т.А. Ершова

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор департамента пищевых наук и технологий

  
(подпись)

Т.А. Ершова

(Ф.И.О. зав. каф.)

« 3 » октября 2022 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов и организация специальных видов питания

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа Управление и организация деятельностью предприятий питания  
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «29» сентября 2022 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ершова Т.А.

Составители: Божко С.Д.

Владивосток  
2022

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_\_

## Аннотация дисциплины

### *Технология продуктов и организация специальных видов питания*

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: изучение специальных видов питания, основных требований к составлению пищевого рациона при различных видах питания.

Задачи:

- изучение основных отечественных и зарубежных теорий питания, требований к рациону питания взрослого трудоспособного населения
- изучения питания при различных видах труда, рационы лечебно-профилактического питания
- изучение питания разных возрастных групп населения (детское питание, питание школьников и студентов, питание пожилых людей)
- знакомство с организацией питания людей при чрезвычайных ситуациях.

*Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.*

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.
		УК - 1.1.2 получает новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.

	УК – 1.1.3 применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.
--	--

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа	Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа
	Умеет: применять методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа
	Владеет: методами критического анализа и оценки современных научных достижений; методами критического анализа; основными принципами критического анализа
УК - 1.1.2 получает новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	Знает: новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
	Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
	Владеет: новыми знаниями на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
УК – 1.1.3 применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.	Знает: методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.
	Умеет: применять методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.
	Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	анализа.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы)	Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора достижения
технологическая	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности
		ПК-4.1.2 организует оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать
		ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности
технологическая	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с	ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания
		ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.1.3 применяет

	множественными факторами	терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
технологическая	ПК-6 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
		ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организует ее выработку в производственных условиях
		ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.
научно-исследовательский	ПК-15 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК-16 способность владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции	ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства
		ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи

	питания, необходимыми для решения научно- исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач
научно- исследовательский	ПК-18 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания
		ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания
		ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет применять современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет современными системами оценки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	качества и безопасности продукции производства, рисками в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.2 организует оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет организовать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками организации оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает систему качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет оказать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества



Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Владеет технологическими процессами при производстве продукции общественного питания
ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Владеет навыками использования основных типов оборудования в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-6.1.1 применяет основы	Знает: основы технологии и организации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологии и организации производства предприятий общественного питания	производства предприятий общественного питания
	Умеет: применять основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет: основами технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организует ее выработку в производственных условиях	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организует ее выработку в производственных условиях
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях
ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.
ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологий при производстве продукции общественного питания	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет: навыками использования теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства	Знает: основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет: применять основы техники и технологии пищевого производства
	Владеет: навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.2 решает научно-	Знает: научно-исследовательские и научно-

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
исследовательские и научно-производственные задачи	производственные задачи
	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Знает: технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Умеет: применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Владеет: навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания	Знает: технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет: использовать технологические параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками использования технологических параметров производства продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает: теоретические знания в области производства продуктов питания
	Умеет: применять теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет: теоретическими знаниями в области производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен	Знает: модели, позволяющие исследовать и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

Трудоёмкость дисциплины и видов учебных занятий по дисциплине

Общая трудоёмкость дисциплины составляет \_\_4\_\_ зачётных единиц (\_144 академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Лаб	Лабораторные работы
Пр	Практические занятия
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	контроль	
1	Характеристика специальных видов питания	1	18	18	18		54	45	Собеседование, коллоквиум, имитационные упражнения, реферат
	Итого:		18	18	18		54	45	экзамен

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**(18 час., в том числе в форме активного обучения –7час)**

### **РАЗДЕЛ 1. Характеристика специальных видов питания (18 час)**

**Тема 1. Современные теории питания - в форме активного обучения – интерактивная лекция ( 2 час.)**

Рациональное питание, основные принципы питания, режим питания. Теория адекватного питания, основные принципы питания. Концепция функционального питания (Япония). Концепция направленного питания. Концепция индивидуального питания. Пирамида здорового питания (США). Нетрадиционные виды питания (вегетарианство, голодание, сыроедение, раздельное питание, концепция «живой энергии», концепция «мнимых лекарств», очковая диета, кремлевская диета, питание по группам крови). Пищевой рацион современного человека, болезни питания. Оптимизация питания. Обогащение пищевых продуктов.

**Тема 2. Питание в экстренных условиях ( 2 час.)**

Питание жителей Крайнего Севера, питание приезжего населения. Питание населения в условиях радиации.

Питание при ожирении, атеросклерозе, при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Питание беременных и кормящих матерей. Физиологические особенности, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации питания.

Космическое питание. Физиологические особенности, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации питания.

Питание солдат. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию питания. Физиологические особенности, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации питания.

### **Тема 3. Питание возрастных групп населения в форме активного обучения –интерактивная лекция ( 6 час.)**

Питание детей и подростков. Роль отдельных нутриентов в питании детей. Основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания.

Питание школьников. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию школьного питания. Физиологические особенности школьников, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации школьного питания.

Питание студентов, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания студентов, занимающихся различными видами деятельности. Пищевые рационы.

Питание пожилых людей, возрастные группы, основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания. Роль отдельных нутриентов в питании пожилых людей. Рекомендуемые продукты питания и исключаемые из рациона питания.

### **Тема 4. Питание при различных видах труда ( 2 час.)**

Питание лиц умственного труда. Основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

Питание шахтеров угольных шахт, особенности характера труда, профессиональные вредности, основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

Питание рабочих горячих цехов, особенности характера труда, профессиональные вредности, основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

### **Тема 5. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях ( 4 час.)**

Профессиональные болезни, факторы их вызывающие. Основы профилактики. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда. Лечебно-профилактические рационы, классификация, характеристика рационов.

### **Тема 6. Питание спортсменов (2 час.)**

Особенности питания спортсменов различных видов спорта. Роль отдельных нутриентов в питании. Питьевой режим. основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Практические занятия (18 час. в том числе в форме активного обучения –10 час)**

**Занятие 1. Семинар пресс-конференция по теме: «Современные нетрадиционные теории питания. За и против» (4 час.)**

1. Вегетарианство
2. Голодание
3. Сыроедение



4. Раздельное питание
5. Концепция «живой энергии»
6. Концепция «мнимых лекарств»
7. Очковая диета
8. Кремлевская диета
9. Питание по группам крови

**Занятие 2. «Расчет потребности в основных пищевых веществах при заданных суточных энергозатратах студентов» в форме активного обучения –имитационные упражнения (6 час.)**

1. Выбрать группу студентов для расчета потребности в основных пищевых веществах.
2. Определить потребление энергии студентами заданной группы (за сутки).
3. Составить анкету, используя примерный перечень вопросов
4. Провести анкетирование группы студентов ДВФУ.
5. Проанализировать полученные данные.
6. Сделать выводы о рациональности питания данной группы студентов.

**Занятие 3. Семинар на тему «Питание детей, подростков, школьное питание» (4 час.)**

1. Питание детей и подростков.
2. Роль отдельных нутриентов в питании детей.
3. Основные принципы питания, режим питания.
4. Потребность в пищевых веществах, особенности питания.
5. Питание школьников. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию школьного питания.
6. Физиологические особенности школьников, основные принципы питания, режим питания,
7. Потребность в пищевых веществах, особенности питания.

8. Виды и способы организации школьного питания.

**Занятие 4. Тематический семинар на тему «Питание в экстренных условиях» (2 час.)**

1. Питание жителей Крайнего Севера, питание приезжего населения.
2. Питание населения в условиях радиации.
3. Питание при ожирении, атеросклерозе, при сердечно-сосудистых заболеваниях.
4. Питание беременных и кормящих матерей.
5. Космическое питание.
6. Питание солдат.

**Занятие 5. Аудиторная защита презентации (2 час.)**

**Занятие 6. Семинар на тему «Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях» (2 час.)**

1. Профессиональные болезни, факторы их вызывающие.
2. Основы профилактики. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
3. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда.
4. Лечебно-профилактические рационы, классификация.
5. Характеристика рационов.

**Лабораторные работы (18 час)**

**Лабораторное занятие № 1.** Изучение технологических приемов приготовления горячих блюд лечебного питания (6 час)

**Лабораторное занятие № 2.** Изучение технологических приемов приготовления запеченных блюд лечебного питания (6 час)

**Лабораторное занятие № 3** Изучение технологических приемов приготовления сладких блюд лечебного питания (6 час)

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Современные теории питания	УК - 1.1.1 Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа	Знает основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания;	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-4.1.1 Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и	современные системы оценки качества и безопасности продукции питания		

		<p>безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-5.1.1 Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания</p>			
		<p>УК - 1.1.2 Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области. ПК-4.1.2 Умеет организовывать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-5.1.2 Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в</p>	<p>Умеет использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона; оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции; подбирать основные типы оборудования для приготовления блюд разной направленности; применять современные системы оценки качества и безопасности продукции питания</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>

		ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов			
		<p>УК – 1.1.3 Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.</p> <p>ПК-4.1.3 Владеет способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-5.1.3 Владеет терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства</p>	<p>Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона; оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции;</p> <p>Навыками подбора основных типов оборудования для приготовления блюд разной направленности</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>
2	Тема 2. Питание в экстренных условиях	ПК-6.1.1 Знает основы технологии и организации производства	знает особенности питания спортсменов, нормы	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест

		предприятий общественного питания	основных пищевых веществ при питании в экстренных условиях	ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	
		ПК-6.1.2 Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для питания в экстренных условиях; разрабатывать ассортимент блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-6.1.3 Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства.	владеет методикой расчёта энергетических затрат; навыками по разработке ассортимента блюд данной направленности	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Питание возрастных групп населения	ПК-6.1.1 Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания  ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	знает особенности питания, нормы основных пищевых веществ различных возрастных групп населения; технологии блюд для пожилых людей	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-6.1.2 Умеет разрабатывать новый	Умеет вести расчеты потребности	УО-1 – собеседование	Зачет

		<p>ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>основных пищевых веществ для различных возрастных групп населения, применять на практике щадящие методы обработки продуктов, добавки и функциональные ингредиенты для обогащенных блюд</p>	<p>е, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>
		<p>ПК-6.1.3 Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства. ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>владеет методикой разработки ассортимента блюд для различных возрастных групп населения, техниками приготовления блюд</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>
4	Тема 4. Питание при различных видах труда	<p>ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания</p>	<p>знает особенности питания, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда, особенности питания данной группы</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>

		ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для рабочих	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	владеет методикой подбора оборудования для производства блюд и технологиями их приготовления	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
5	Тема 5. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях	ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	знает особенности питания рабочих предприятий, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ, подбирать необходимые пищевые добавки	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест



				ПР-4 - реферат	
6	Тема 6. Питание спортсменов	<p>ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания</p> <p>ПК-16.1.1 Знает основы техники и технологии пищевого производства</p> <p>ПК-18.1.1 Знает технологические параметры производства продуктов питания</p>	<p>знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при различных видах спорта, пищевые добавки и продукты функционального питания для спортсменов</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>
		<p>ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-16.1.2 Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи</p> <p>ПК-18.1.2 Умеет использовать теоретические знания в области производства продуктов питания</p>	<p>Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для спортсменов, внедрять прогрессивные технологии производства продуктов обогащенных и функциональных</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>
		<p>ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники</p>	<p>Владеет методикой расчёта энергетических</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 –</p>

		и технологии в своей научно-исследовательской деятельности ПК-16.1.3 Владеет навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач ПК-18.1.3 Владеет способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	затрат спортсменов при различных видах спорта и разработку блюд и изделий	УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	итоговый тест
--	--	--	---	---	---------------

## V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература

*(электронные и печатные издания)*

1. Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции / С. В. Евстигнеев, В. В. Васильев, В. А. Авроров [и др.] - Старый Оскол : ТНТ, 2017.- 271 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:846584&theme=FEFU>

2. Питание студентов. Методические основы оценки : учебное пособие / [М. П. Лапардин, А. В. Гришанов, Т. М. Агапова и др] ; Дальневосточный государственный университет, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф.- Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2007.- 44 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:251164&theme=FEFU>

3. Основы рационального питания : учебное пособие / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина. – Красноярск, 2010.- 249 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425762&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Вредные условия труда: бесплатное питание/Сост. Верховцев А. В. - (Библиотека журнала "Трудовое право Российской Федерации")ИНФРА-М, 2001. - 128 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=44901>

2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>

3. Яшин, В. Н. ОБЖ : Здоровый образ жизни [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Н. Яшин. - 3-е изд., перераб. - М.: ФЛИНТА : Наука, 2011. - 128 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=465872>

4. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=492729>

5. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017. - 275 с.:

<http://znanium.com/catalog/product/977638>

6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.

<http://znanium.com/catalog/product/519492>

## Нормативно-правовые материалы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ) (с изменениями и дополнениями). Статья 222. Выдача молока и лечебно-профилактического питания

<http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/1778:2>

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава X. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд

<http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/170:4>

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава IX. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

<http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/108:7>

7. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г. № 18267)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=185747&fld=134&dst=100009&from=108636-13&rnd=214990.3117629471005898&>

8. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. № 6295)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=78530>

9. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=339626>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет»**

1. Консультант студента. Электронная библиотека  
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека  
<http://n-t.ru/>
3. 3 Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.  
<http://www.consultant.ru>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении презентаций и на занятиях с применением методов активного обучения магистры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий магистр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с

учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При подготовке презентаций рекомендуется самостоятельно найти материал к нему. В презентации раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над презентацией помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению рационов питания студентов, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами питания. Результаты работы оформляются в виде докладов с последующим обсуждением. Темы докладов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, контрольная работа и коллоквиумы.

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

**Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м2</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>	
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский,</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина,</p>	

<p>п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м2</p>	<p>Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокофенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центральной, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>	
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wtu Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	