МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).36

Технология специальных видов питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 50
самостоятельная работа 58

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доц, Васильев Семен Семенович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова И.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у бакалавров представление о классификации пищевых продуктов, продуктах общего, лечебно-профилактического, специального назначения.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с химическим составом пищевых продуктов (сырьё, полуфабрикаты, блюда);
- формирование представления о продукции специальных видов питания;
- раскрытие технологического и биологического значения основных компонентов пищи;
- изучение методик расчета пищевой, энергетической и биологической ценности пищевых продуктов (сырьё, полуфабрикаты, блюда);
- изучение технологии продукции специальных видов питания;
- ознакомление с основами способами обработки продуктов с целью использования в специальном питании.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ИД-5.ПК-1Применяет пищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов

Знать:

виды специального питания, диет и рационов; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания

Уметь:

работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд

Владеть:

методиками расчета пищевой, энергетической и биологической ценности специальных видов питания; способами обработки продуктов для специальных видов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	виды специального питания, диет и рационов; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания
2.2	**Уметь:**
2.2.1	работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
2.3	**Владеть:**
2.3.1	методиками расчета пищевой, энергетической и биологической ценности специальных видов питания; способами обработки продуктов для специальных видов питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.2	Основы здорового питания
3.1.3	Пищевая биотехнология
3.1.4	Физиология питания
3.1.5	Основы технологии пищевых производств
3.1.6	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Технология десертов и напитков
3.2.2	Технология и организация диетического питания
3.2.3	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.4	Технология функциональных продуктов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	50	50	50	50
Сам. работа	58	58	58	58
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компе-тенции (ИД)**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1.Общие сведения					
1.1	Цель и задачи освоения учебной дисциплины. Значение питания для здоровья и физического развития человека. Пища и характер питания. /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2	
1.2	Основные виды питания и их общая характеристика. Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2 Л2.4	
1.3	Значение питания для здоровья и физического развития человека. Пища и характер питания /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2	
1.4	Основные виды питания и их общая характеристика /Пр/	6	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2 Л2.4	
1.5	Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах /Пр/	6	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2	
1.6	Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным методом /Пр/	6	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2	
1.7	Виды питания и их характеристика /Ср/	6	10	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2 Л2.3	
1.8	Физиологическая потребность в микронутриентах /Ср/	6	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2	

1.9	Физиологическая потребность в микронутриентах /Ср/	6	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.2	
	Раздел 2.Основные и специальные виды питания					
2.1	Лечебно-профилактическое питание /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.2	Диетическое (лечебное) питание /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.3	Питание пожилых людей /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.4	Питание женщин во время беременности. Питание рожениц и кормящих матерей /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.5	Питание спортсменов /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.6	Питание при неблагоприятных климато-геогафических условиях. Питание военнослужащих и спасателей МЧС /Лек/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.7	Лечебно-профилактическое питание /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.8	Диетическое (лечебное) питание /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.9	Питание пожилых людей /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.10	Питание женщин во время беременности /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.11	Питание беременных женщин при некоторых видах патологий /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.12	Питание рожениц и кормящих матерей /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.13	Питание спортсменов /Пр/	6	4	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.14	Питание при неблагоприятных климато-геогафических условиях /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.15	Питание военнослужащих и спасателей МЧС /Пр/	6	2	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.16	Питание детей до 1 года /Ср/	6	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.17	Питание детей детей старше 3 лет /Ср/	6	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.18	Питание детей школьного возраста /Ср/	6	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.19	Способы обработки продуктов для специальных видов питания /Ср/	6	8	ИД-5.ПК-1	Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н.	Технология продуктов спортивного питания	Санкт-Петербург: Лань. Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/223412, 2022
Л1.2	Васюкова А.Т., Ратушный А.С.	Технология продукции общественного питания	Москва: Дашков и К, 2015

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Мишина О. Ю., Чернышков В. В., Венецианский А. С., Кузнецова Е. А.	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): учебно-методическое пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ. Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/112367, 2018
Л2.2	Харченко Н. Э.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования	, 2016
Л2.3	Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Кочетов В. К., Соболь И. В., Родионова Л. Я.	Технология функциональных продуктов питания: Учебное пособие Для вузов	Москва: Юрайт, 2019
Л2.4	Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н.	Основы рационального питания	Санкт-Петербург: Лань, 2021

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Федеральный портал Российское образование
7.4.2	Википедия
7.4.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м^2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.;иэкран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции Кабинет № 23, площадь – 52,4 м^2
Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным компрессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт.; Компрессор полугермитичный (бессальниковый) Dorin; Шкаф для лаб. посуды -2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг - 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование: системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²

№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1.В.07 Технология специальных видов питания

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине Б1.В.07 Технология специальных видов питания

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

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

10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине

10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.