

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.06.01
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Продукты питания специального назначения

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8	Итого
Форма контроля	Зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные	4	4
Практические	4	4
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	—	—
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	12,25	12,25
Самостоятельная работа	128	128
Контроль	3,75	3,75
Итого	144	144

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «___» _____ 20___ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № ___ от «___» _____ 20___ г.).

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Аналитическая химия», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания 1, 2, 3».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: основные виды нормативно - технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции, пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

4. Структура и содержание дисциплины

Раздел, Модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1. Введение. Состав, свойства и биологическое значение продуктов питания специального назначения.	Лек 1	Понятие, биологическое значение продуктов питания специального назначения. Физиологическое значение БАДов.	8	0,5	1	-	Промежуточный тест 1
	Лек 2	Понятие и значение пробиотиков для здоровья человека. Роль нуклеиновых кислот в питании человека.	8	1	2	-	Промежуточный тест 2
	Лек 3	Витамины в продуктах питания Химия макро- и микроэлементов в науке о питании	8	1	2		Промежуточный тест 3
	Пр 1	Витамины, их роль и значение в питании, содержание в продуктах питания и использование для получения функциональных продуктов питания	8	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр 2	«минеральные вещества их роль и значение в питании, содержание в продуктах питания и использование для получения функциональных продуктов питания	8	2	10	-	Отчет по практической работе
Модуль 2. Биологическое значение продуктов специального назначения	Лек 4	Биологическое значение молочно-кислых продуктов Биологическое значение мясных продуктов специального назначения	8	0,5	1	-	Промежуточный тест 4
	Лек 5	Биологическое значение хлебобулочных продуктов специального назначения	8	0,5	2		Промежуточный тест 5

		Биологическое значение кондитерских продуктов специального назначения					
	Лек 6	Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых полиненасыщенными жирными кислотами Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых пищевыми волокнами, протеиновыми гидролизатами.	8	0,5	2		Промежуточный тест 6
	Лаб3 1	Разработка рецептур блюд молочных продуктов специального назначения	8	2	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 2	Разработка рецептур хлебобулочных изделий специального назначения	8	2	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	8	128		-	
	ПА	Промежуточная аттестация		0,25	40	-	Итоговый тест
	Контроль	Контроль	8	3,75			
Итого:				144	100		

5. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

При подготовке к промежуточным тестам по темам курса и выполнению заданий студенту необходимо тщательно изучить материалы курса, предлагаемую учебную основную и дополнительную литературу, при необходимости задать вопросы преподавателю на форуме.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, интернет-ресурсами.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
8	ПК-2.2Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Промежуточный тест 1-6 Отчеты по практическим и лабораторным работам Итоговый тест

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☐ Пищевая ценность
- ☐ Безопасность
- ☐ Органолептические показатели
- ☐ Усвояемость
- ☐ Химические свойства

Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- ☐ Энергетическая ценность
- ☐ Биологическая ценность
- ☐ Физиологическая ценность
- ☐ Химическая ценность
- ☐ Физическая ценность

Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- килокалориях
- граммах
- килограммах
- процентах

Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:

- Физиологическая ценность
- Физическая ценность
- Химическая ценность
- Энергетическая ценность
- Биологическая ценность

Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:

- Биологическая ценность
- Энергетическая ценность
- Химическая ценность
- Физическая ценность
- Физиологическая ценность

Безопасность бывает:

- ☐ Химическая
- ☐ Санитарно-гигиеническая
- ☐ Радиационная
- ☐ Физическая
- ☐ Энергетическая

Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- Органолептические показатели
- Физические показатели
- Химические показатели
- Санитарно-гигиенические показатели
- Биологические показатели

Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это

Ответ: рецептура

Витамином А и каротинами богаты продукты:

- молоко, сливочное масло, яйца, печень, морковь, помидоры
- смородина, картофель, капуста, шиповник, морковь
- творог, молоко, салат, шпинат, зелень
- картофель, морковь, помидоры, сливочное масло, капуста

К жирорастворимым витаминам относятся:

- ☐ A,D,E, K
- ☐ A,D,H,K
- ☐ D,B₁,PP E
- ☐ A,E,K,C
- ☐ кислот

К жирорастворимым витаминам не относятся:

- ☐ H
- ☐ PP
- ☐ C
- ☐ A
- ☐ D
- ☐ E
- ☐ K

Овощи являются для организма человека важным поставщиком:

- ☐ углеводов
- ☐ белков
- ☐ жиров

Пектиновыми веществами богаты следующие продукты

- ☐ овощи
- ☐ фрукты
- ☐ рыбные продукты
- ☐ молочные продукты

Суточная потребность человека в углеводах:

- ☐ 400-500г
- ☐ 300-350г
- ☐ 500-700г
- ☐ 200-400г

Рыба ценится содержанием:

- ☐ белков
- ☐ жиров
- ☐ минеральных веществ
- ☐ углеводов

Содержание белка в рыбе колеблется от:

- ☐ 9 до 15 %
- ☐ 2 до 5%
- ☐ 5до 7%
- ☐ 20-25%

Жир рыбы является источником:

- ☐ непредельных жирных кислот
- ☐ витамина А
- ☐ витамина D

Пищевая ценность мяса обусловлена:

- высоким содержанием белков
- высоким содержанием углеводов
- высоким содержанием полисахаридов
- высоким содержанием жиров

Критерии оценки:

Текущий контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам, посредством перевода количества правильных ответов в проценты и далее в оценки

7.2.2 Лабораторные и практические работы

наименование оценочного средства

Наименование мероприятия	Тема	Максимальное количество баллов
ПрЗ 1	1. Анализ состава пищевых продуктов на содержание витаминов	10
ПрЗ 2	Анализ состава пищевых продуктов на содержание минеральных веществ	10
Лаб. Р 1	Разработка рецептур блюд молочных продуктов специального назначения	15
Лаб Р. 2	Разработка рецептур кондитерских продуктов специального назначения	15

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Требования к продуктам специального назначения.
2.	Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.
3.	Сырьевые источники для производства продуктов питания специального назначения. Общая характеристика.
4.	Что относится к продуктам специального назначения

5.	Что такое энергетическая ценность продукта
6.	Что такое биологическая ценность пищевого продукта
7.	Какую роль играют биологически активные вещества при добавлении их к продуктам
8.	Что относят к биологически активным добавкам
9.	Что такое парафармацевтики и их роль в питании
10.	С какой целью в питании используются нутрицевтики
11.	Роль пробиотиков для организма человека
12.	Какие пищевые продукты являются продуктами специального назначения
13.	Что изучает наука – нутрициология
14.	Основные виды сырья для производства БАД
15.	На какие группы подразделяются БАДы
16.	Что относится к минорным биологически активным веществам
17.	К какой группе БАД относят витамины и их роль в питании человека
18.	К какой группе БАД относятся минеральные вещества и их роль в питании человека
19.	Сырье животного происхождения как источник продуктов питания специального назначения. Характеристика биологически активных ингредиентов.
20.	Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
21.	Белковый состав мяса, функциональное значение.
22.	Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
23.	Мясо и мясные продукты в профилактике анемий.
24.	Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья
25.	Состав и физиологическое значение молока.
26.	Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
27.	Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
28.	Химизм и значение брожения в питании.
29.	Бифидобактерии. Физиологическое значение и применение.
30.	Пробиотики и пребиотики в питании.
31.	Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
32.	Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
33.	Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
34.	Молочная сыворотка. Получение и биологическое значение.
35.	Производство напитков специального назначения на основе молочной сыворотки.
36.	Рыба, как сырьевой источник для производства продуктов питания специального назначения
37.	Липидный состав рыб. Значение в питании.
38.	Продуктов питания специального назначения на основе рыбы.
39.	Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения
40.	Состав и свойства белков рыб в получении продуктов питания специального назначения.
41.	Источники воды и ее биологическое значение.
42.	Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ.
43.	Использование фруктов для производства продуктов питания специального назначения
44.	Овощи, как сырье для производства продуктов питания специального назначения
45.	В чём заключается биологическое значение минеральных веществ?
46.	В чём заключается биологическое значение витаминов?
47.	Мясо и мясные продукты, как источники белков.
48.	Рыба и рыбные продукты, как источники белков.
49.	Молоко и молочные продукты, как источники белков.

50.	Зерно и продукты его переработки, как источники белков
51.	В чём заключается биологическое значение воды?
52.	Каково влияние ксенобиотиков на здоровье человека?
53.	Каково влияние солей тяжёлых металлов на здоровье человека?
54.	Каково влияние изотопов на здоровье человека?
55.	Каково влияние красителей на здоровье человека?
56.	Каково влияние консервантов на здоровье человека?
57.	Каково влияние усилителей вкуса на здоровье человека?
58.	Каково влияние ароматических и душистых веществ на здоровье человека?
59.	Каково влияние подсластителей на здоровье человека?
60.	В чём заключается биологическое значение витаминов А, С, Р, Е группы В?
61.	В чём заключается биологическое значение лекарственных растений?
62.	Значение мёда и продуктов пчеловодства для организма человека.
63.	Значение хлеба и круп для организма человека.
64.	Биологическое значение овощей.

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
8	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Линич Е.П.	Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 180 с. - ISBN 978-5-8114-2553-2.	Учебное пособие	2017	ЭБС "Лань"
2	Юдина С.Б.	Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс].: учеб. пособие / С. Б Юдина. – Изд.3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 280 с. - ISBN 978-5-8114-2385-9.	Учебное пособие	2018	ЭБС "Лань"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Год издания	Количество в библиотеке
1	Австриевских А.Н.	Продукты здорового питания [Электронный ресурс] : Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения : [монография] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. - [Саратов] : [Вузовское образование], 2014. - 365 с.	Монография	2014	ЭБС "IPRbooks"
2	Неверова О.П.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья	Учебник	2014	ЭБС "IPRbooks"

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Год издания	Количество в библиотеке
		растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 415 с. : ил. - (Высшее образование).			

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
2. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
4. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
6. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширма, прожекторы на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет