

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____ С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОРГАНИЗАЦИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Организация специальных видов питания» сводится к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- дать обучающимся необходимый объём теоретических и практических знаний о научных направлениях организации специальных видов питания по нормативной справочной документации, материалам современной научной информации;

- обеспечить дополнительными знаниями и практическими навыками изготовления ассортимента изделий (блюд);

- методикой разработки и оценки качества новой продукции, умениями разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации специальных видов питания с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Организация специальных видов питания» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Организация специальных видов питания» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.В.12.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин: «Технология и организация специальных видов питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», и позволяет обучающимся понять роль, а также значение научных направлений организации специальных видов питания.

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Технология продукции специальных видов питания»; «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Технология продуктов питания функционального назначения».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В рамках изучения дисциплины, указанные компетенции соотносятся со следующими трудовыми функциями из профессиональных стандартов:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6
- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Организация службы внутреннего контроля;
 - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).
- 33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).
- трудовые функции:*
- Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);
- Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);
- Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).
- Трудовые действия:*
- Повар. ТФ - D /01.6
- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
 - Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
 - Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
 - Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.
- Повар. ТФ - D /02.6
- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
 - Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
 - Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.
- Повар. ТФ - D /03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<p><u>ОПК-1</u> Знать: принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации</p>	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
<p>Уметь: использовать прикладные программные средства для создания</p>	Частично освоенное умение использовать прикладные программные сред-	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать при-	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать при-	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для со-

документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	ства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	кладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	кладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	здания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: Навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умений формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Недостаточно владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Успешное владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции
<u>ПК-1</u> Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Фрагментарные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Слабо разбирается в технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет хорошо использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет самостоятельно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Владеть: способностью	Не владеет способностью	Фрагментарное применение	Хорошо владеет способностью	Свободно владеет способностью

использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	пользовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	навыков владения способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
---	---	---	---	---

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; особенности организации и оперативного управления основным и вспомогательным производством на предприятии; методики расчета производственной мощности предприятия поточных линий.

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; выявлять резервы производственной мощности предприятия; устанавливать и анализировать производственную структуру предприятия; анализировать структуру производственного процесса, определять его длительность;

Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОПК-1	ОПК-5	ПК-1	
Раздел 1. Организация производства специального питания	x	x	x	3
Раздел 2. Современные концепции и правила организации рационального питания	x	x	x	3
Раздел 3. Организация питания детей	x	x	x	3
Раздел 4. Организация лечебного питания	x	x	x	3
Раздел 5. Организация религиозного питания	x	x	x	3
Раздел 6. Организация питания туристов	x	x	x	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц - 252 акад. часа.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество часов	
	по очной форме обучения 8 семестр	по заочной форме обучения 5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	252	252
Контактная работа обучающихся с преподавателем	98	30
Аудиторные занятия, в т.ч.	98	30
лекции	44	12
практические	54	18
Самостоятельная работа, в т.ч.	118	213
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	36	129
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	58	60
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	12	12
выполнение курсовой работы	12	12
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	Экзамен	Экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Раздел 1. Организация производства специального питания Тема 1. Структура служб питания, оперативное планирование и организация труда на службах питания.	2	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
	Тема 2. Организация работы основных и вспомогательных подразделений служб питания, технологическое оборудование и расчет основных технологических процессов производства продукции питания, задачи и требования к организации снабжения.	6		
2	Раздел 2. Современные концепции и правила организации рационального питания Тема 1. Классические теории питания: теории сбалансированного и адекватного питания. Концепция рационального питания	2	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
	Тема 2. Основные правила организации рационального питания. Теория позитивного питания и функциональные продукты. Теория раздельного питания. Теория вегетарианства.	4		
3	Раздел 3. Организация питания детей. Тема 1. Пути развития школьного питания на современном этапе. Проблемы питания.	2	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
	Тема 2. Подбор продуктов и блюд дневного рациона школьника. Требования к кулинарной обработке продуктов.	2		
	Тема 3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых.	2		
4	Раздел 4. Организация лечебного питания. Тема 1. История развития лечебного питания. Осно-	2	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1

	вы организации и проведения лечебного питания. Тема 2. Руководство лечебным питанием в больнице. Тактика проведения лечебного питания. Основы построения пищевых рационов. Тема 3. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Тема 4. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях. Характеристика основных лечебных диет.	2		
		2		
		4		
5	Раздел 5. Организация религиозного питания. Тема 1. Питание как культ и как основа жизни. Степень влияния религий на особенности национального питания.	2	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
	Тема 2. Религиозная история питания. Метод «девя-ти форм пищевого поста». Теории – три врожденных типа интенсивности пищеварения.	2		
	Тема 3. Саттвическая, или «чистая» диета, ее характеристика. Дозволенная (кошерная) и недозволенная (трефная) пища евреев. Религиозная история питания.	2		
	Тема 4. Питание как культ и как основа жизни. Степень влияния религий на особенности национального питания.	2		
	Тема 5. Религиозная история питания. Метод «девя-ти форм пищевого поста». Теории – три врожденных типа интенсивности пищеварения.	2		
	Тема 6. Саттвическая, или «чистая» диета, ее характеристика. Дозволенная (кошерная) и недозволенная (трефная) пища евреев. Религиозная история питания.	2		
6	Раздел 6. Организация питания туристов. Тема 1. Организация питания туристов в зависимости от национальных предпочтений. Составление рационов питания для туристских походов в зависимости от вида туризма и категории сложности маршрута. Организация питания на маршруте	2	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
	ИТОГО	44	12	

4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Разработка графиков выхода на работу	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
2	Анализ и обработка фотографии рабочего времени	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
3	Оперативное планирование и оперативный учет на производстве	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
4	Характеристика и особенности составления меню	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
5	Приготовление холодных блюд и закусок для специальных видов питания	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1

6	Приготовление супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
7	Приготовление блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
8	Приготовление блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
9	Приготовление блюд из яиц, творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	2	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
	ИТОГО	54	18	

4.4 Лабораторные работы - не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Организация производства специального питания	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	29
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 2. Современные концепции и правила организации рационального питания	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	30
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 3. Организация питания детей	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	30
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 4. Организация лечебного питания	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	20
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 5. Организация религиозного питания	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	10
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Раздел 6. Организация питания туристов	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	10
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	8	10
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	2
Курсовая работа		12	12
ИТОГО		118	213

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю).

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Организация специальных видов питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания /Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2024.

2. Третьякова Е.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация специальных видов питания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация специальных видов питания /Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2024.

4.6 Курсовая работа

В соответствии с учебным планом обучающиеся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация специальных видов питания выполняют курсовую работу по дисциплине «Организация специальных видов питания»

Цель курсовой работы – приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией предприятий общественного питания.

Задачи курсовой работы – углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных знаний по специальным дисциплинам; развить творческие способности, самостоятельность, организованность, использовать справочную, нормативную документацию; дополнительную литературу.

Примерная тематика курсовых работ

1. Структурный анализ факторов формирующих и сохраняющих качество пищевых продуктов различного назначения (детского, функционального, специализированных и т.п.)

2. Технологические особенности производства блюд для детей дошкольного, школьного возрастов

3. Технология производства функциональных пищевых продуктов детского питания детей с избыточной и недостаточной массой тела

4. Применение функциональных продуктов в питании школьников различных возрастов

5. Влияние структуры питания на здоровье школьников различных возрастов

6. Анализ энергозатрат школьников различных возрастов

7. Характеристика и оценка качества продуктов, используемых при формировании рационов питания детей дошкольного и школьного возраста

8. Основные пищевые вещества и их значение для организма детей дошкольного возраста, определение фактического содержания макро- и микронутриентов в сырье и готовых продуктах

9. Разработка рациона для лиц, страдающих обменными заболеваниями (фенилкетонурия, целиакия, поливалентная пищевая аллергия и т.п.).

10. Анализ меню организованных коллективов (дошкольные, школьные учреждения, санатории и т.п.) и разработка рекомендаций по их коррекции

11. Разработка функциональных пищевых продуктов с целью профилактики различных алиментарно-зависимых заболеваний (йоддефицит, селенодефицит, витаминная недостаточность и т.д.)

12. Анализ технологии приготовления блюд для организованных коллективов (на примере реального производства), определение критических контрольных точек.

13. Организация религиозного питания в туристическом бизнесе

14. Анализ организации питания в санаторно-оздоровительных комплексах.

4.6 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Организация производства специального питания

Структура служб питания, оперативное планирование и организация труда в службах питания. Организация работы основных и вспомогательных подразделений служб питания, технологическое оборудование и расчёт основных технологических процессов производства продукции питания, задачи и требования к организации снабжения. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

Раздел 2. Современные концепции и правила организации рационального питания

Классические теории питания: теории сбалансированного и адекватного питания. Концепция рационального питания. Основные правила организации рационального питания. Теория позитивного питания и функциональные продукты. Теория раздельного питания. Теория вегетарианства.

Раздел 3. Организация питания детей

Пути развития школьного питания на современном этапе. Проблемы питания. Разработки о функциональных продуктах питания. Подбор продуктов и блюд дневного рациона школьника. Требования к кулинарной обработке продуктов. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению школьных столовых.

Раздел 4. Организация лечебного питания

История развития лечебного питания. Основы организации и проведения лечебного питания. Руководство лечебным питанием в больнице. Тактика проведения лечебного питания. Основы построения пищевых рационов. Режим питания. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях. Характеристика основных лечебных диет.

Раздел 5. Организация религиозного питания

Вкусовые предпочтения и режим питания при разных религиях. Питание как культ и как основа жизни. Степень влияния религий на особенности национального питания. Религиозная история питания. Метод «девяти форм пищевого поста». Теории – три врожденных типа интенсивности пищеварения. Саттвическая, или «чистая» диета, ее характеристика. Дозволенная (кошерная) и недозволенная (трефная) пища евреев. Вкусовые предпочтения и режим питания при разных религиях. Питание как культ и как основа жизни. Степень влияния религий на особенности национального питания. Религиозная история питания. Метод «девяти форм пищевого поста». Теории – три врожденных типа интенсивности пищеварения. Саттвическая, или «чистая» диета, ее характеристика. Дозволенная (кошерная) и недозволенная (трефная) пища евреев. Религиозная история питания.

Раздел 6. Организация питания туристов

Организация питания туристов в зависимости от национальных предпочтений. Составление рационов питания для туристских походов в зависимости от вида туризма и категории сложности маршрута. Организация питания на маршруте.

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с

элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию, курсовой работе)

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Организация специальных видов питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, выполнения и защиты курсовой работы; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Организация специальных видов питания»

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Организация специальных видов питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. Организация производства специального питания	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	4
			Вопросы для экзамена	15
2	Раздел 2. Современные концепции и правила организации рационального питания	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	4
			Вопросы для экзамена	10
3	Раздел 3. Организация питания детей	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1	Тестовые задания	20
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	10

4	Раздел 4. Организация лечебного питания	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	15 2 20
5	Раздел 5. Организация религиозного питания	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	15 2 10
6	Раздел 6. Организация питания туристов	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	20 2 10

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Производственная мощность предприятия и ее резервы. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
2. Основные пути повышения эффективности использования производственной мощности (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
3. Производственная структура предприятия и ее составляющие. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
4. Основные принципы формирования производственной структуры предприятия ОП. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
5. Основные направления совершенствования производственной структуры предприятия ОП. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
6. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
7. Внутриотраслевое и межотраслевое кооперирование. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
8. Формы концентрации производства. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
9. Специализация предприятий общественного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
10. Перспективные направления комбинирования предприятий. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
11. Понятие и сущность поточного производства. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
12. Простой и сложный производственный поток. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
13. Характеристики производственного процесса. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
14. Классификация и характеристика поточных линий. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
15. Эффективность поточного производства. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
16. Этапы расчета простого потока при его проектировании. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
17. Признаки, классифицирующие поточные линии и потоки. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
18. Организация непрерывного метода организации производства. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
19. Соотношения, характерные для непрерывного потока. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
20. Организация складского хозяйства (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
21. Организация ремонтной службы. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
22. Организация диспетчеризации на предприятии. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
23. Организация работы экспедиции. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
24. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
25. Комплекс работ по техническому обслуживанию и ремонту торгового- технологического оборудования. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
26. Концепция рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
27. Основные принципы рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
28. Правила организации рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
29. Концепция сбалансированного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
30. Повышение биологической ценности питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).

31. Как добиться адекватности и повышения биологической полноценности питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
32. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы). (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
33. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Определение потребности в энергии и пищевых веществах. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
34. Составление суточного рациона питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
35. Пищевая ценность субпродуктов. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
36. Первый принцип рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
37. Второй принцип рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
38. Третий принцип рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
39. Четвертый принцип рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
40. Правила организации рационального питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
41. Теории питания: античная, теория сбалансированного и адекватного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
42. Основные положения вегетарианства. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
43. Теория раздельного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
44. Энергетическая основа раздельного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
45. Физиология пищеварения с позиций раздельного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
46. Постулаты раздельного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
47. Технология раздельного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
48. Показания и противопоказания к применению раздельного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
49. Основные правила приема пищи при раздельном питании. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
50. Пути развития школьного питания на современном этапе. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
51. Проблемы питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
52. Взаимосвязь школьного и домашнего питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
53. Разработки о функциональных продуктах питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
54. Принцип составления рациона. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
55. Распорядок дня учащихся и составление рациона питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
56. Товароведная характеристика сырья. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
57. Первичная обработка продуктов и сырья. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
58. Процессы, происходящие при тепловой обработке. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
59. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
60. Особенности физиологического развития детей дошкольного возраста (3 -7 лет) (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
61. Потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
62. Принципы рационального питания детей 3-7 лет, посещающие детские дошкольные учреждения (ДОУ). Организация питания детей в ДОУ. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
63. Режим питания детей. Объемы пищи, рекомендуемые дошкольникам. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
64. Контроль за правильной организацией питания детей в ДОУ. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
65. Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
66. Основные принципы составления меню. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
67. История развития лечебного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).

68. Основы организации и проведения лечебного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
 69. Руководство лечебным питанием в больнице. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
 70. Тактика проведения лечебного питания. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
 71. Основы построения пищевых рационов. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
 72. Режим питания. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
 73. Тактика диетотерапии. (ОК-7; ОПК-1; ОПК-5, ПК-1, ПК-6).
 74. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).
 75. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях. (ОПК-1; ОПК-5, ПК-1).

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	знает- демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; умеет - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания свободно владеет терминологией из различных разделов курса; осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Тестовые задания (30-40 баллов) Реферат (5-10 баллов) Вопросы для экзамена (40-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	знает - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора умеет - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить	Тестовые задания (20-30 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-36 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не все-	Тестовые задания (11-17 баллов) Реферат (5-8 баллов) Вопросы для экзамена (19-24 балла)

	гда понимая разницы	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет терминологией	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-8 баллов) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная учебная литература

1. Третьякова Е.Н. УМКД по дисциплине «Организация специальных видов питания» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, Издательство Мичуринский ГАУ Мичуринск, 2024, – 330с.

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Третьякова Е.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация специальных видов питания» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, Издательство Мичуринский ГАУ Мичуринск, 2024.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Третьякова, Е.Н. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2024.

2. Третьякова, Е.Н. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания / Е.Н. Третьякова, А.Г. Нечепорук. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать

информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.

7 Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.

8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello

<http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. №1101047389)

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт»)(г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasarS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);

13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока ЕКСИ 90212 (инв. № 21013601307).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/239а)

Оснащенность:

1. Стол СУ168 (инв. № 21013600294)
2. Компьютер "NL" в комплектации G1610/H61M/4Gb/500Gb/450W, клавиатура Gembird KB-8300UM-BL-R, мышь Gembird, монитор BenQ 21.5 G2250 (инв. № 41013401656, 41013401655, 41013401654, 41013401653, 41013401652, 41013401651, 41013401650, 41013401649, 41013401648, 41013401647, 41013401646, 41013401645, 41013401644, 41013401643, 41013401642)

3. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв. № 41013401578)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

4. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация специальных видов питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н.

Третьякова Е.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н.

Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

дения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.