

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:



Первый проректор Л.А.Омельянович

» 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(шифр и название направления подготовки)

Программа высшего профессионального образования магистратура

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

(название института, факультета)

Курс, форма обучения 2 курс, очная (заочная) форма обучения

Учебный год 2019/2020

Донецк
2018

Рабочая программа Технология специальных продуктов для студентов
(название учебной дисциплины)
по направлению подготовки 19.04.04 «Технологии продукции и организация общественного питания»

Разработчики: Османова Юлия Викторовна, доцент, канд.техн.наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
Протокол от "18" 06 2018 года N 27

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания

(подпись)

В.А. Антонова
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись) Л.В. Крылова
(фамилия и инициалы)



Одобрено Учебно - методическим советом Университета
Протокол от "30" 08 2018 года N 1
" " 2018 года

Председатель

(Л.А.Омельянович)

© Османова Ю.В., 2018 год
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателей	У крупненная группа, направление подготовки, (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 3	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	М.1.В.6 Вариативная дисциплина Профессиональный цикл Дисциплины самостоятельного выбора учебного заведения	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания		
Модулей - 2		Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		2-й	2-й
Индивидуальное научно-исследовательское задание - нет		Семестр	
Общее количество часов - 108		3-й	3-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 3 самостоятельной работы студента - 3	магистратура	Лекции	
		час.9	час. 10
		Практические, семинарские	
		час.	час.
		Лабораторные	
		час. 45	час. 6
		Самостоятельная работа	
		час. 54	час. 92
Индивидуальные задания: контрольная работа			
Вид контроля: дифференцированный зачет			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения -54/54 – 1,0

для заочной формы обучения - 16/54 – 0,2

2. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель: Расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений, методических подходов и всесторонних качеств в технологии специализированных продуктов питания, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, стремлению к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала, настойчивости в достижении целей, способности принимать решения и нести за них ответственность, умения критически оценивать собственные достоинства и недостатки, выбирать пути и средства развития первых и устранения последних; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых специализированных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии специализированных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства специализированных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях; формированию общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с ГОС ВПО; подготовка магистра, способного осуществлять профессиональную деятельность в сфере производства продукции и организации услуг общественного питания.

Задачи:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии специализированных продуктов питания;
- изучение классификации специализированных продуктов питания;
- совершенствование существующих и разработка специализированных продуктов пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники;
- ознакомление с особенностями геродиетического питания и технологии специализированных продуктов для пожилых людей;
- изучение особенностей питания и технологии специализированных продуктов для спортсменов;
- ознакомление особенностей питания и технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп;
- изучение особенностей технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения;
- ознакомление особенностей питания и технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин;
- изучение основных терминов и определений в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012;
- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;
- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Учебная дисциплина М.1.В.6 «Технология специальных продуктов» относится к профессиональному циклу вариативной части учебного плана, дисциплина самостоятельного выбора учебного заведения, по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Изложение курса основывается на знаниях, полученных

при изучении следующих дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Пищевые технологии», «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения», «Общие технологии пищевых производств».

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Необходимыми условиями для освоения дисциплины «Технология специальных продуктов» является изучение технологических процессов производства специализированных продуктов питания, способов управления и методологии применения новейших достижений техники и технологии специализированных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности, разработки ассортимента продукции различного назначения.

Дисциплина «Технология специальных продуктов» является предшествующей для таких дисциплин, как: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Пищевые технологии», «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения», «Общие технологии пищевых производств», а также обеспечивает реализацию практики и подготовку научно-исследовательской работы на ОУ «магистр». Реализация ООП ВПО в рамках дисциплины ориентирована на приращение научных знаний и распространение инноваций в сфере общественного питания, обеспечивающих устойчивое развитие региона и государства.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины «Технология специальных продуктов» студент должен обладать следующими **профессиональными компетенциями** (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия ПК-3;

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях ПК-7;

научно-исследовательская деятельность:

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания ПК-18.

В результате изучения учебной дисциплины «Технология специальных продуктов» студент должен:

знать: основные направления и методические подходы к конструированию специализированных продуктов питания; новейшие достижения техники и технологии в области специализированных продуктов питания; разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства специализированных продуктов питания; ассортимент продукции питания различного назначения, организацию ее выработки в производственных условиях; классификацию специализированных продуктов питания; методологические основы оценки эффективности специализированных продуктов питания.

уметь: применять новейшие достижения техники и технологии в области специализированных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

владеть: навыками разработки и внедрения прогрессивных технологических процессов; расчета производственных мощностей и загрузки предприятия; разработки технических норм, графиков выработки; расчета нормативов материальных затрат, эффективности технологических процессов и проектов с экономической точки зрения; разработки технологических нормативов, схем сборки, инструкций, технических карт и качества производимой продукции; ведения дополнительной технологической документации, внесения в нее изменений; согласования технологической документации со всеми подразделениями предприятия; разработки технических заданий на разработанные технологии, проведения патентными исследованиями, расчета рационов для отдельных групп населения с учетом сбалансированного соотношения нутриентов.

5. Программа учебной дисциплины

Смысловой модуль 1. Основы технологии специализированных продуктов питания

Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.

Тема 2. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.

Тема 3. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции.

Смысловой модуль 2. Особенности питания и технологии производства специализированных продуктов питания для людей различных возрастных групп и спортсменов

Тема 4. Геродиетическое питание и технологии специализированных продуктов для пожилых людей.

Тема 5. Разработка технологии специализированных продуктов для спортсменов. Характеристика питания.

Тема 6. Технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп.

Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного и диетического профилактического назначения

Тема 7. Особенности технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения.

Тема 8. Технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин.

Тема 9. Технологии специализированных продуктов для людей, страдающих различными заболеваниями.

6. Структура учебной дисциплины

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма						Заочная форма					
	Все- го	В том числе					Вс его	В том числе				
		л	п	лаб	ин д	с.р.с.		л	п	лаб	инд	с.р. с.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Основы технологии специализированных продуктов питания												
Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.	12	1		5		6	11	1		-		10
Тема 2. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции.	12	1		5		6	11	1		-		10

Тема 3. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.	12	1		5		6	10			-		10
Вместе по смысловому модулю 1	36	3		15		18	32	2		-		30
Смысловой модуль 2. Особенности питания и технологии производства специализированных продуктов питания для людей различных возрастных групп и спортсменов												
Тема 4. Геродиетическое питание и технологии специализированных продуктов для пожилых людей.	12	1		5		6	12	1		1		10
Тема 5. Технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин.	12	1		5		6	12	1		1		10
Тема 6. Технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп.	12	1		5		6	12	1		1		10
Вместе по смысловому модулю 2	36	3		15		18	36	3		3		30
Модуль 2												
Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного и диетического профилактического назначения												
Тема 7. Особенности технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения.	12	1		5		6	13	2		1		10
Тема 8. Особенности питания и технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин	12	1		5		6	12	1		1		10

Тема 9. Технологии специализированных продуктов для людей, страдающих различными заболеваниями.	12	1	5	6	15	2	1	12
Вместе по смысловому модулю 3	36	3	15	18	40	5	3	32
Всего часов	108	9	45	54	108	10	6	92

7. Темы семинарских занятий

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланировано		
Всего:			

8. Темы практических занятий

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланировано		
Всего:			

9. Темы лабораторных занятий

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Смысловой модуль 1. Основы технологии специализированных продуктов питания		
1	Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.	5	-
2	Тема 2. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.	5	-
3	Тема 3. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции.	5	-

	Смысловой модуль 2. Особенности питания и технологии производства специализированных продуктов питания для людей различных возрастных групп и спортсменов		
4	Тема 4. Обоснование рецептур и разработка технологической документации на геродиетические продукты питания. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	5	1
5	Тема 5. Обоснование рецептур и разработка технологической документации на специализированные продукты для базового питания спортсменов. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	5	1
6	Тема 6. Обоснование рецептур и разработка технологической документации на продукты питания для детей школьного возраста. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	5	1
	Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного и диетического профилактического назначения		
7	Тема 7. Обоснование рецептур и разработка технологической документации на специализированные продукты питания для диетического лечебного и диетического профилактического назначения. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	5	1
8	Тема 8. Практическая реализация технологии специализированных продуктов питания для беременных и кормящих женщин.	5	1
9	Тема 9. Разработка нормативно-технологической документации на специализированные продукты питания	5	1
Всего:		45	6

10. Самостоятельная работа

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Смысловой модуль 1. Основы технологии специализированных продуктов питания		
1	Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.	4	8
2	Тема 2. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.	4	8
3	Тема 3. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью для производства специализированных продуктов питания. Требования к процессам производства и хранения отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	10	14

	Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.		
	Смысловой модуль 2. Особенности питания и технологии производства специализированных продуктов питания для людей различных возрастных групп и спортсменов		
4	Тема 4. Особенности геродиетического питания. Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возрастов.	4	8
5	Тема 5. Базовое питание спортсменов и эргогеническая диететика. Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для спортсменов, специализирующихся в скоростно-силовых видах спорта и в игровой деятельности.	5	8
6	Тема 6. Технологии специализированных продуктов питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет). Адаптированные и начальные молочные смеси. Технологии специализированных продуктов питания для детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет). Технологии специализированных продуктов питания для детей школьного возраста (от 6 лет и старше).	9	14
	Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного и диетического профилактического назначения		
7	Тема 7. Специализированные продукты питания для больных сахарным диабетом и ожирением. Ассортимент и технология специализированных безлактозных продуктов питания. Специализированные смеси для энтерального питания.	6	12
8	Тема 8. Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и маловесных детей. Особенности питания беременных и кормящих женщин.	4	8
9	Тема 9. Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для беременных женщин. Ассортимент и технология специализированных продуктов для кормящих матерей.	8	12
Всего:		54	92

Индивидуальные задания для очной формы –нет, для заочной –контрольная работа.

12. Учебно-методическое обеспечение

1. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс] : 5 к. оч. форма обуч. на 2016-2017 учеб. год] : конспект лекций [укрупненная группа 19.00.00 Промышлен. экология и биотехнологии, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация обществен. питания, профиль Технологии в ресторан. хоз-ве, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

2. Османова, Ю. В. Технология специальных продуктов : метод. указания для самостоятельной работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

3. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Текст]: учеб. пособие для студентов 6 курса направления подгот. 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю.В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. — 251с.

4. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Текст]: учеб. пособие для студентов 6 курса направления подгот. 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю.В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2018. — 219с.

5. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов : метод. указания для лабораторных работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

6. Каленик, Т.И. Специализированные продукты питания в технологии биозащиты человека. / Т.И. Каленик – М., 2013. -235.

7. Контрольные вопросы по курсу.

8. Тестовые задания для проведения текущего модульного контроля по дисциплине.

9. Программа для проверки знаний студентов «Тест» с использованием базы тестов.

10. Мультимедийные презентации по курсу (15 шт).

11. Слайды по курсу (30 шт).

13. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология специальных продуктов»

13.1 Программа экзамена по дисциплине «Технология специальных продуктов»

- 1 Политика государства в области питания населения.
- 2 Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения.
- 3 Классификация специализированных пищевых продуктов.
- 4 Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.
- 5 Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания.
- 6 Пищевые вещества, их классификация.
- 7 Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.
- 8 Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
- 9 Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции.
- 10 Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возрастов.
- 11 Технология сухого смешивания.
- 12 Технология таблетирования.
- 13 Технология капсулирования.
- 14 Старение организма. Понятие и особенности геродиетического питания.
- 15 Роль отдельных продуктов в геродиетическом питании.
- 16 Режим питания и характеристика продуктов, рекомендуемых для лиц в пожилом

- возрасте.
- 17 Значение питания в системе подготовки спортсменов.
 - 18 Общие принципы питания спортсменов. Медико-биологические и технологические требования, предъявляемые к питанию спортсменов.
 - 19 Биохимические сдвиги в организме при мышечной работе
 - 20 Особенности питания представителей игровых видов спорта.
 - 21 Особенности питания представителей сложнокоординационных видов спорта.
 - 22 Особенности питания представителей циклических видов спорта.
 - 23 Особенности питания представителей силовых и скоростно-силовых видов спорта.
 - 24 Обоснование использования специализированных продуктов в спорте.
 - 25 Классификация специализированных продуктов для питания спортсменов.
 - 26 Высокобелковые продукты (протеины).
 - 27 Аминокислотные препараты.
 - 28 Белково-углеводные продукты (ГЕЙНЕРЫ).
 - 29 Витаминно-минеральные комплексы.
 - 30 Углеводно-энергетические добавки (ЭНЕРГЕТИКИ).
 - 31 Липотропные и термогенные препараты (ЖИРОСЖИГАЮЩИЕ КОМПЛЕКСЫ).
 - 32 Изотонические напитки.
 - 33 Средства для суставов и связок.
 - 34 Особенности детского питания.
 - 35 Питание детей до 1 года.
 - 36 Принципы организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет.
 - 37 Организация питания детей дошкольного возраста.
 - 38 Особенности питания детей в возрасте 7-17 лет.
 - 39 Специализированные продукты для детского питания.
 - 40 Адаптированные и начальные молочные смеси.
 - 41 Ожирение. Стратегия лечебных мероприятий.
 - 42 Основные требования к диетотерапии при ожирении.
 - 43 Основные принципы построения диеты при ожирении.
 - 44 Назначение диетической терапии при ожирении.
 - 45 Специальные диеты при ожирении.
 - 46 Диетические и специализированные пищевые продукты при ожирении.
 - 47 Биологически активные добавки к пище при ожирении.
 - 48 Специализированные продукты питания для больных сахарным диабетом.
 - 49 Ассортимент и технология специализированных безлактозных продуктов питания.
 - 50 Специализированные смеси для энтерального питания.
 - 51 Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и маловесных детей.
 - 52 Особенности питания беременных и кормящих женщин.
 - 53 Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для беременных женщин.
 - 54 Ассортимент и технология специализированных продуктов для кормящих матерей.
 - 55 Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного и диетического профилактического назначения.
 - 56 Лечебное питание при дисбактериозе.
 - 57 Перечень специализированных продуктов лечебного питания для детей-инвалидов.
 - 58 Лечебное питание при заболевании сахарный диабет.
 - 59 Характеристика питания при заболевании фенилкетанурия.

13.2. Программа дифференцированного зачета по дисциплине «Технология специальных продуктов»

Тестовые задания по дисциплине «Технология специальных продуктов»

1. Какое количество фенилаланина содержится в белке

- 10%
- 2%
- 6%
- 8%

2. На сколько процентов необходимо увеличить количество поступающей энергии в организм больного человека при инфекционных заболеваниях

- 25-30%
- 20-30%
- 15-25%
- 30-40%

3. К натуральным сахарозаменителям относят

- Мёд пчелиный
- Фруктоза
- Сахарин
- Сорбит

4. На сколько процентов рекомендуется снизить количество ккал людям страдающим на ожирение

- 5-15%
- 15-25%
- 25-40%
- 40-65%

5. Основным методом лечения ожирения является

- Желудочное и подкожное шунтирование
- Голодание
- Щажение и голодание
- Диетотерапия

6. К природным сахарозаменителям относятся

- Фруктоза
- Ксилит и сорбит
- Стевия
- Все варианты верны

7. Как часто следует контролировать сахар в крови в течение суток

- 4 раза
- 5 раз
- 2 раза
- 1 раз

8. Сколько углеводов от общей калорийности рациона необходимо в диете при сахарном диабете

- 15-20%

20-25%
35-40%
50-55%

9. Какой сахарозаменитель считается до 200 раз слаще сахара

Ацесульфам
Аспартам
Цикломат
Сахарин

10. На сколько классов делятся минеральные воды

3 класса
5 классов
4 класса
6 классов

11. Какая диета рекомендована при разных заболеваниях, которые не требуют специальных лечебных диет и без нарушений пищевой системы

Диета №8
Диета №5
Диета №10
Диета № 15

12. Диета №2 для каких групп людей рекомендована

Для людей с хроническим заболеванием печени, желчного пузыря и желчных путей
Для больных людей при подагре
Для людей больными на гастрит с недостаточной секреции желудочного сока
Для больных людей с сахарным диабетом

13. Какие диетические продукты можно для больных с нарушением обмена веществ

Гомогенизированный продукты
Мука тонкого помола из круп
Мёд
Колбасные изделия с дополнительными белково-минеральными добавками

14. Задача диетического питания

Сбалансированность компонентов в пище и использование принципов щажения и тренировок
Лечебное питание строится с учетом патогенеза
Оптимизация химического состава и энергетической ценности
Контроль уровня БЖУ

15. Питание людей, которые страдают хроническими заболеваниями и рекомендуется в период обострения

Диетическое питание
Лечебно-профилактическое питание
Лечебное питание
Профилактическое питание

16. Какое содержание фенилаланина в крови должно быть в организме для назначения диеты

355-480 моль/литр крови
400-560 моль/литр крови
345-450 моль/литр крови

300-455 моль/литр крови

17. Заболевание фенилкетонурия является
Хроническим заболеванием
Инфекционным заболеванием
Наследственным заболеванием
Приобретенным заболеванием

18. Суточная норма фенилаланина составляет
15-50 мг на 1 кг массы тела
20-45 мг на 1 кг массы тела
15-60 мг на 1 кг массы тела
10-40 мг на 1 кг массы тела

19. Симптомы при фенилкетонурии
Головная боль, тошнота, экзема
Сонливость, рвота, экзема
Слабость, головная боль, головокружение
Нет верных вариантов

20. Какое количество фенилаланина содержится в организме новорожденного
3,1-5,4%
1,2-5,8%
2,1-6,0%

21. Симптомы при фенилкетонурии
Головная боль, тошнота, экзема
Сонливость, рвота, экзема
Слабость, головная боль, головокружение
Нет верных вариантов

22. Какое количество фенилаланина содержится в белке
10%
12%
6%
8%

23. Суточная норма фенилаланина составляет
15-50 мг на 1 кг массы тела
20-45 мг на 1 кг массы тела
15-60 мг на 1 кг массы тела
10-40 мг на 1 кг массы тела

24. Какое количество фенилаланина содержится в организме новорожденного
3,1-5,4%
1,2-5,8%
2,1-6,0%
2,5-6,3%

25. Заболевание фенилкетонурия является
Хроническим заболеванием
Инфекционным заболеванием

Наследственным заболеванием
Приобретенным заболеванием

26. Задача диетического питания
сбалансированность компонентов в пище и использование принципов щажения и тренировок
лечебное питание строится с учетом патогенеза
оптимизация химического состава и энергетической ценности
контроль уровня БЖУ

27. На сколько классов делятся минеральные воды
3 класса
5 классов
4 класса
6 классов

28. К природным сахарозаменителям относят
Фруктоза
Ксилит и сорбит
Стевия
Все варианты верны

29. Как часто следует контролировать сахар в крови в течение суток
4 раз
5 раз
2 раза
1 раз

30. Основным методом лечения ожирения является
Желудочное и подкожное шунтирование
Голодание
Щажение и голодание
Диетотерапия

31. Какой сахарозаменитель считается до 200 раз слаще сахара
Ацесульфам
Аспартам
Цикломат
Сахарин

32. На сколько процентов рекомендуется снизить количество ккал людям страдающим на ожирение
5-15%
15-25%
25-40%
40-65%

33. Сколько углеводов от общей калорийности рациона необходимо в диете при сахарном диабете
15-20%
20-25%
35-40%
50-55%

34. Какая диета рекомендована при разных заболеваниях, которые не требуют специальных лечебных диет и без нарушений пищевой системы

Диета №8

Диета №5

Диета №10

Диета № 15

35. Диета №2 для каких групп людей рекомендована

Для людей с хроническим заболеванием печени, желчного пузыря и желчных путей

Для больных людей при подагре

Для людей больными на гастрит с недостаточной секреции желудочного сока

Для больных людей с сахарным диабетом

36. К натуральным сахарозаменителям относят

Мёд пчелиный

Фруктоза

Сахарин

Сорбит

37. Какие диетические продукты можно для больных с нарушением обмена веществ

Гомогенизированные продукты

Мука тонкого помола из круп

Мёд

Колбасные изделия с дополнительными белково-минеральными добавками

38. Питание людей, которые страдают хроническими заболеваниями и и рекомендуется в период обострения

Диетическое питание

Лечебно-профилактическое питание

Лечебное питание

Профилактическое питание

39. На сколько процентов необходимо увеличить количество поступающей энергии в организм больного человека при инфекционных заболеваниях

25-30%

20-30%

15-25%

30-40%

40. Какое содержание фенилаланина в крови должно быть в организме для назначения диеты

355-480 моль/литр крови

400-560 моль/литр крови

345-450 моль/литр крови

300-455 моль/литр крови

41. Заболевание фенилкетонурия является

Хроническим заболеванием

Инфекционным заболеванием

Наследственным заболеванием

Приобретенным заболеванием

42. Питание людей, которые страдают хроническими заболеваниями и и рекомендуется в период обострения

Диетическое питание

Лечебно – профилактическое питание

Лечебное питание

Профилактическое питание

43. Какие диетические продукты можно для больных с нарушением обмена веществ

Гомогенизированные продукты

Мука тонкого помола из круп

Мёд

Колбасные изделия с дополнительными белково-минеральными добавками

44. Какая диета рекомендована при разных заболеваниях, которые не требуют специальных лечебных диет и без нарушений пищевой системы

Диета №8

Диета №5

Диета №10

Диета № 15

45. На сколько классов делятся минеральные воды

3 класса

5 классов

4 класса

6 классов

46. Какой сахарозаменитель считается до 200 раз слаще сахара

Ацесульфам

Аспартам

Цикломат

Сахарин

47. На сколько процентов рекомендуется снизить количество ккал людям страдающим на ожирение

5-15%

15-25%

25-40%

40-65%

48. Основным методом лечения ожирения является

Желудочное и подкожное шунтирование

Голодание

Щажение и голодание

Диетотерапия

14. Распределение баллов, которые получают

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Тести рование	Сумма в бал- лах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	40	100
5	5	5	5	5	15	10	5	5		

T1...T3 – темы смыслового модуля №1;

T4...T6 – темы смыслового модуля №2;

T7...T9 – темы смыслового модуля №3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначи- тельным количеством неточнос- тей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количе- ством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количе- ством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным ко- личеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет мини- мальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттес- тации
F	0-34		с обязательным повторным изу- чением дисциплины (выставляется комиссией)

15. Рекомендованная литература

Основная

- Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Текст]: учеб. пособие для студентов 6 курса направления подгот. 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю.В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. — 251с.
- Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Текст]: учеб. пособие для студентов 6 курса направления подгот. 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю.В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2018. — 219с.

Дополнительная

1. Коршунова, А.Ф. Диетология и диетотерапия Учебное пособие для студентов специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очн. и заоч. форм обучения / А.Ф. Коршунова, Н.В. Кравченко. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2017. – 250 с.
2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ООО «Дистрибьюторский центр «Кодекс» / Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ООО «Дистрибьюторский центр «Кодекс» / Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции. в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
4. Сімакова, О.О. «Технологія продукції дієтичного, лікувально-профілактичного та дитячого харчування: посібник для студентів напряму підготовки 7.05170112 „Харчові технології” денної та заочної форм навчання / О.О. Сімакова, Л.Н. Макаренко, Н.В. Вольнова, Ю.В. Османова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2009. – 276 с.

Электронные ресурсы

5. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс] : 5 к. оч. форма обуч. на 2016-2017 учеб. год] : конспект лекций [укрупненная группа 19.00.00 Промышлен. экология и биотехнологии, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация обществен. питания, профиль Технологии в ресторан. хоз-ве, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . – Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
6. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов : метод. указания для самостоятельной работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . – Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
7. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов : метод. указания для лабораторных работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . – Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

16. Информационные ресурсы

1. Портал научно-практического журнала «Вопросы питания» [Электронный ресурс] , Режим доступа: // <http://vp.geotar.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
2. Портал издательства «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс] , Режим доступа: // <http://www.foodprom.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
3. Портал научно-практического журнала «Вопросы диетологии» [Электронный ресурс] , Режим доступа: // <http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
4. Портал научно-практического журнала «Практическая диетология» [Электронный ресурс] , Режим доступа: // <http://praktik-dietolog.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
5. Портал научно-практического журнала «Вопросы детской диетологии» [Электронный ресурс] , Режим доступа: // <http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoj-dietologii>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.

6. Законодательные и нормативные документы [Электронный ресурс] , <http://www.consultant.ru> – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
7. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] / Режим доступа: // <http://www.kodges.ru/107976-osnovy>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.
8. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] / Режим доступа: // <http://www/academia-moscow.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа.

17. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используется: ауд. 3301-3306, мультимедийные средства (проекторы, ноутбуки); презентационный материал и видеоролики.

18. Кадровое обеспечение учебной дисциплины

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Османова Юлия Викторовна	доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания	ДонГУЭТ имени М. Туган-Барановского, 2002 г., технология питания, инженер-технолог	канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технологія напівфабрикату з топінамбуру і цикорію та паштетів з його використанням»	ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», договор о сотрудничестве, 18.06.2017

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технологии продукции и организация общественного питания