Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 11.11.2026 20:43:16
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«26» 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	(наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 1 курс заочная форма обучения, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа дисциплины «Технология специальных продуктов» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, *разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ДОННУЭТ:*
- в 2025 г., - для очной формы обучения
- в 2025 г., - для заочной формы обучения

Разработчик: Османова Ю.В., к.т.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «03» 02 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «03» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «26» 02 2025 года № 7

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Османова Ю.В., 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 г

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество кредитов – 3</td><td>Укрупненная группа
<u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки:
<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Профиль</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="15">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2
самостоятельной работы студента – 4,2</td><td rowspan="15">Программа высшего образования – <u>программа магистратуры</u></td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>54,55 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:
контрольная работа</td></tr>
<tr><td>1ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения -30/76,95 ч.

для заочной формы обучения -14/54,55ч.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии специализированных продуктов питания; 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.

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.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.08 «Технология специальных продуктов», Обязательная часть.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:

Б1.О.22 «Технология продукции общественного питания»

Б1.О.24 «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

Б1.О.23 «Пищевые добавки»

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин:

Б1.О.011 «Научные основы конструирования продуктов питания»

Б2.О.03(Н) Научно-исследовательская работа студента (НИР)

Б1.В.ДВ.03.01 Изучается параллельно с «Диетология и диетотерапия»

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*

ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2ПК-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся 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

Модуль 1 Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. 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 спортсменов, пожилых людей и детей.

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.

Модуль 2 Особенности питания различных групп населения.

Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного, диетического профилактического назначения, беременных и кормящих женщин, людей с заболеваниями.

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 смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						**заочная форма**					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	с.р.с[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	с.р.с[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания												
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.	10	1		1		8	7	0,5		0,5		6
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.	10	1		1		8	7	0,5		0,5		6
Тема 3. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.	11	2		1		8	7,5	1		0,5		6
Итого по смысловому модулю 1	**31**	**4**		**3**		**24**	**21,5**	**2**		**1,5**		**18**
Смысловой модуль 2. Особенности питания и технологии производства специализированных продуктов питания спортсменов, пожилых людей и детей												
Тема 4. Геродиетическое	12	2		2		8	8	1		1		6

питание и технологии специализированных продуктов для пожилых людей.												
Тема 5. Разработка технологии специализированных продуктов для спортсменов. Характеристика питания.	12	2		2		8	8	1		1		6
Тема 6. Технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп.	12	2		2		8	8	1		1		6
Итого по смысловому модулю 2	**36**	**6**		**6**		**24**	**24**	**3**		**3**		**18**
Модуль 2 Особенности питания различных групп населения												
Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного, диетического профилактического назначения, беременных и кормящих женщин, людей с заболеваниями												
Тема 7. Особенности технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения.	12	2		2		8	7,5	1		0,5		6
Тема 8. Технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин.	12	2		2		8	7,5	1		0,5		6
Тема 9. Технологии специализированных продуктов для людей, страдающих различными заболеваниями.	15,95	2		1		12,95	8,05	1		0,5		6,55
Итого по смысловому модулю 3	**39,95**	**6**		**5**		**28,95**	**23,05**	**3**		**1,5**		
Каттэк	**0,25**				**0,25**		**0,25**				**0,25**	
Контроль							**2**				**2**	
КЭ												
СРэк												
Катт	**0,8**				**0,8**		**1,2**				**1,2**	
Всего часов	**108**	**16**		**14**		**76,95**	**72**	**8**		**6**	**3,45**	**54,55**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ –не предусмотрены

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Всего:		

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
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.	1	0,5
2	Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.	1	0,5
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.	1	0,5
4	Обоснование рецептур и разработка технологической документации на геродиетические продукты питания. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	2	1
5	Обоснование рецептур и разработка технологической документации на специализированные продукты для базового питания спортсменов. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	2	1
6	Обоснование рецептур и разработка технологической документации на продукты питания для детей школьного возраста. Расчёт пищевой и биологической ценности специализированных продуктов питания.	2	1
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.	2	0,5
8	Практическая реализация технологии специализированных продуктов питания для беременных и кормящих женщин.	2	0,5
9	Разработка нормативно-технологической документации на специализированные продукты питания	1	0,5
	Всего:	**14**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
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	3
2	Современные подходы к созданию специализированных продуктов	4	3

	питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки.		
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.	4	3
4	Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	4	3
5	Особенности геродиетического питания.	4	3
6	Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возрастов.	4	3
7	Базовое питание спортсменов и эргогеническая диететика.	4	3
8	Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для спортсменов, специализирующихся в скоростно-силовых видах спорта и в игровой деятельности.	4	3
9	Технологии специализированных продуктов питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет). Адаптированные и начальные молочные смеси.	4	3
10	Технологии специализированных продуктов питания для детей дошкольного возраста (от 3 до 6 лет).	4	3
11	Технологии специализированных продуктов питания для детей школьного возраста (от 6 лет и старше).	4	3
12	Специализированные продукты питания для больных сахарным диабетом и ожирением.	4	3
13	Ассортимент и технология специализированных безлактозных продуктов питания.	4	3
14	Специализированные смеси для энтерального питания.	4	3
15	Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и маловесных детей.	4	3
16	Особенности питания беременных и кормящих женщин.	4	3
17	Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для беременных женщин.	4	3
18	Ассортимент и технология специализированных продуктов для кормящих матерей.	8,95	3,55
	Всего:	**76,95**	**54,55**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:
   - лекции оформляются в виде электронного документа;
   - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
2) для глухих и слабослышащих:
   - лекции оформляются в виде электронного документа;
   - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.
2) для глухих и слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК) и контрольной работы

1.Политика государства в области питания населения.

1. Понятие пищевой статус.
2. Методы пищевого статуса.
3. Виды пищевого статуса.
4. Характеристика клинических показателей пищевого статуса.
5. Основные этапы оценки пищевого статуса.
6. Понятие под термином "здоровье".
7. Характеристика и особенности изучаемых природных хемопревентивных соединений.
8. Современная классификация пищевых продуктов.
9. Группы пищевых добавок.
10. Правила регистрации специализированных продуктов.
11. Пищевые вещества как компоненты пищи.
12. Характеристика компонентов питания – белков.
13. Характеристика компонентов питания – жиров.
14. Характеристика компонентов питания – углеводов.
15. Характеристика компонентов питания – витаминов.
16. Характеристика компонентов питания – минеральных веществ.
17. Характеристика компонентов питания – воды.
18. Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.
19. Способы производства сухих специализированных продуктов.
20. Аппаратурное оформление процесса сухого смешивания. Выбор критерия качества смешения компонентов.

21. Характеристика таблеток.
22. Классификация таблеток.
23. Основные группы вспомогательных веществ в производстве таблеток.
24. Технологический процесс производства таблеток.
25. Факторы, влияющие на основные качества таблеток.
26. Влияние вспомогательных веществ и вида грануляции на биодоступность биологически активных веществ из таблеток.
27. Покрытие таблеток оболочками.
28. Способы нанесения пленочных покрытий.
29. Контроль качества таблеток.
30. Фасовка, упаковка и маркировка таблеток.
31. Условия хранения таблеток. Пути совершенствования таблеток.
32. Классификация капсул. Автоматы для наполнения капсул.
33. Методы капсулирования.
34. Контроль качества производства желатиновых капсул.
35. Факторы, влияющие на биологическую доступность биологически активных веществ в желатиновых капсулах.
36. Понятие старение организма.
37. Наука геродиетика.
38. Основные принципы геродиетики.
39. Понятие и особенности геродиетического питания.
40. Основные принципы режима питания пожилых людей.
41. Режим питания пожилых людей.
42. Характеристика компонентов питания пожилых людей– белков.
43. Характеристика компонентов питания – жиров.
44. Характеристика компонентов питания пожилых людей – углеводов.
45. Характеристика компонентов питания пожилых людей – витаминов.
46. Характеристика компонентов питания пожилых людей – минеральных веществ.
47. Характеристика компонентов питания пожилых людей – воды.
48. Продукты животного происхождения, рекомендуемые для геродиетического питания.
49. Продукты растительного происхождения, рекомендуемые для геродиетического питания.
50. Роль питания в профилактике атеросклероза.
51. Голодание и разгрузочные дни.
52. Рекомендуемые продукты и блюда для людей пожилого и старческого возраста.
53. Значение питания в системе подготовки спортсменов.
54. Общие принципы питания спортсменов.
55. Медико-биологические и технологические требования, предъявляемые к питанию спортсменов.
56. Рацион питания спортсменов.
57. Основные механизмы нервно-гормональной регуляции мышечной деятельности.
58. Особенности питания представителей игровых видов спорта.
59. Особенности питания представителей сложнокоординационных видов спорта.
60. Особенности питания представителей циклических видов спорта.
61. Особенности питания представителей силовых и скоростно-силовых видов спорта.
62. Особенности питания представителей единоборств.
63. Обоснование использования специализированных продуктов питания в спорте.
64. Классификация специализированных продуктов питания.
65. Высокобелковые продукты (протеины).
66. Аминокислотные препараты.
67. Белково-углеводные продукты (гейнеры).
68. Витаминно-минеральные комплексы.
69. Углеводно-энергетические добавки (энергетики).
70. Липотропные и термогенные препараты (жиросжигающие комплексы).

71. Изотонические напитки.
72. Средства для суставов и связок.
73. Особенности детского питания.
74. Питание детей до 1 года.
75. Принципы организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет.
76. Организация питания детей дошкольного возраста.
77. Особенности питания детей в возрасте 7-17 лет.
78. Специализированные продукты для детского питания.
79. Особенности грудного вскармливания.
80. Основные пищевые вещества и их значение для детского организма.
81. Принципы кормления ребенка после выписки из родильного дома.
82. Особенности естественного вскармливания.
83. Характеристика продуктов прикорма.
84. Особенности смешанного и искусственного вскармливания.
85. Изменения пищеварительной системы после года.
86. Принципы организации рационального питания учащегося.
87. Характеристика смесей для искусственного вскармливания.
88. Понятия лечебного и диетического питания.
89. Задачи и принципы.
90. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
91. Свойства продуктов в лечебном питании.
92. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
93. Использование сахарозаменителей и подсластителей.
94. Характеристика и назначение диет.
95. Характеристика диет №1,2.
96. Характеристика диеты №5,6.
97. Характеристика диеты №7.
98. Характеристика диеты №9,10.
99. Характеристика диеты №11,13.
100. Характеристика диеты №15.
101. Причины и симптомы при заболевании ожирение.
102. Рекомендуемые продукты при заболевании ожирение.
103. Основные требования к диетотерапии при ожирении.
104. Характеристика сахарного диабета.
105. Питание и режим при сахарном диабете.
106. Современные методы диагностики дисбактериоза кишечника.
107. Характеристика питания при дисбактериозе.
108. Фенилкетанурия, ее характеристика, причины и симптомы.
109. Рекомендации в питании при фенилкетанурии.
110. Особенности питания беременной женщины.
111. Характеристика питания беременной женщины в I триместр.
112. Характеристика питания беременной женщины в II триместр.

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 [Текст]: 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 [Текст]: 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-ву. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2017.

6. Богданова, Е.В. Технология функциональных продуктов животного происхождения [Текст]: учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, С. В. Полянских [и др.]; под редакцией Е. И. Мельникова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 180 с. — ISBN 978-5-00032-148-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/50649.html.

7. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс]: метод. указания для самостоятельного изучения и выполнения контрольной работы 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], 2020.- Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ.

8. ТР ТС 021/ 2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: - Утвержден 9.12.2011, № 880. - М. : Стандартинформ, 2011.

// Электронные тексты стандартов [Электронный ресурс]: сб. стандартов. - Донецк : ДонНУЭТ, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

9. ТР ТС 027 / 2012 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания [Электронный ресурс]: Утвержден 15.06.12, № 34. - М. : Стандартинформ, 2012 // Электронные тексты стандартов [Электронный ресурс] : сб. стандартов. - Донецк : ДонНУЭТ, 2018. - 26 с.- Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-8)	4	32
- тестирование (темы 1-8)	4	32
- контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2)	18	36
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-8)	4	32
- тестирование (темы 1-8)	4	32
- контрольная работа	36	36
Итого за семестр	100	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ:

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.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									**Тести рование**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	**40**	**100**
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**15**	**10**	**5**	**5**		

Т1…Т3 – темы смыслового модуля №1;
Т4…Т6 – темы смыслового модуля №2;
Т7…Т9 – темы смыслового модуля №3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с

		незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс]: 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.

2. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс]: 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.

3. Богданова Е.В. Технология функциональных продуктов животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, С. В. Полянских [и др.]; под редакцией Е. И. Мельникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 180 с. — ISBN 978-5-00032-148-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/50649.html.

Дополнительная

1. ТР ТС 021/ 2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: Утвержден 9.12.2011, № 880. - М. : Стандартинформ, 2011. // Электронные тексты стандартов [Электронный ресурс]: сб. стандартов. - Донецк : ДонНУЭТ, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

2. ТР ТС 027 / 2012 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания [Электронный ресурс]: Утвержден 15.06.12, № 34. - М. : Стандартинформ, 2012. // Электронные тексты стандартов [Электронный ресурс] : сб. стандартов. - Донецк : ДонНУЭТ, 2018. - 26 с.- Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

3. 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 ГОВПО "ДонНУЭТ".

3. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс]: 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 ГОВПО "ДонНУЭТ".

4. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс]: метод. указания для самостоятельного изучения и выполнения контрольной работы 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], 2020.- Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

Электронные ресурсы

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 [Текст]: 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.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронная библиотечная система Znanium.com.
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань».
3. Научная электронная библиотека e-library.ru.
4. Портал научно-практического журнала «Вопросы питания», http://vp.geotar.ru.
5. Портал издательства «Пищевая промышленность», http://www.foodprom.ru.
6. Портал научно-практического журнала «Вопросы диетологии», http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly.
7. Портал научно-практического журнала «Практическая диетология», http://praktik-dietolog.ru.
8. Портал научно-практического журнала «Вопросы детской диетологии», http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoy-dietologii.
9. Законодательные и нормативные документы, http://www.consultant.
10. Основы физиологии и гигиены питания [Електронний ререурс] / Режим доступу: // http: //www.kodges.ru/107976-osnovy...
11. Основы физиологии и гигиены питания [Електронний ререурс] / Режим доступу: // http: //www/academia-moscow/ru/…/fr…

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП магистратура перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. (проектор, ноутбук).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры	ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», 13.06-30.06.17гг., Договор № 217/л от 08.06.2017 г.

			технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности ««Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Программа обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий». 11.04-16.05.18гг. Сертификат №0047/18
				Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)». 14-15.02.19г. Сертификат №0348
				Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"

				ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»
				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.10 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

***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.

К**омпетенции выпускников и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2ПК-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

Модуль 1 Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания.

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 спортсменов, пожилых людей и детей.

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.

Модуль 2 Особенности питания различных групп населения.

Смысловой модуль 3. Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного, диетического профилактического назначения, беременных и кормящих женщин, людей с заболеваниями.

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.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет с оценкой____
(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:
Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)

Заведующий кафедрой ТОППП имени Коршуновой А.Ф.
Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись