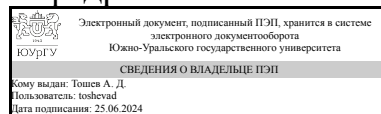


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.06.02 Организация специальных видов питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

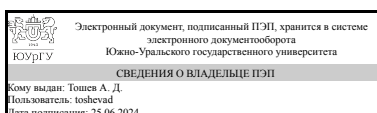
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очно-заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

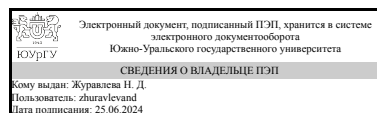
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: составлять меню для специальных видов питания; подбирать блюда, напитки, мучные кондитерские изделия по сезону, сочетаемости и совместимости, калорийности; уметь выполнять расчеты сырья; определять пищевую и энергетическую ценность рационов питания. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: особенности питания детей дошкольного возраста; особенности питания детей школьного возраста; особенности питания студентов, рабочих и служащих; особенности питания в гостиницах и местах массового отдыха; организация питания на всех видах транспорта; организация питания участников тематических мероприятий.

Краткое содержание дисциплины

1. Цели и задачи изучения специальных видов питания. 2. Разнообразие видов специального питания. 3. Нормативно-техническая документация, используемая при организации специальных видов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 Способен к разработке инновационных образцов продукции общественного питания	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Гастрономия, Кулинарный и кондитерский дизайн

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 38,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	69,75	69,75
Изучение нормативных документов для специальных видов питания	69,75	69.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Организация питания в социально ориентированных организациях общественного питания.	14	6	0	8
2	Организация питания в местах массового пребывания людей.	14	6	0	8
3	Организация питания пассажиров.	4	4	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Организация питания в социально ориентированных организациях общественного питания. Требования к питанию детей дошкольного возраста. Организация питания школьников. Организация питания учащихся профессионально технических училищ и студентов .Организация питание рабочих и служащих.	6
2	2	Организация питания в местах массового пребывания людей. Организация питания участников конференций, съездов, фестивалей, симпозиумов. Организация питания в гостиницах. Организация питания в местах массового отдыха. Организация питания пассажиров водного транспорта.	6
3	3	Организация питания пассажиров. Организация питания пассажиров железнодорожного транспорта. Организация питания пассажиров водного транспорта. Организация питания пассажиров автотранспорта.	4

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Изучение нормативных документов для специальных видов питания. 1. Составление технологических карт на блюда детского питания. 2. Составление меню для дошкольного питания с учетом физиологических особенностей. 3. Составление алгоритмов на приготовление блюд детского питания. 4. Разработка ТТК. Приготовление блюд. 1. Составление меню для школьников с учетом физиологических особенностей. 2. Составление технологических карт на блюда школьного питания. 2 3. Расчет сырья по разработанному ассортименту. 4. Расчет замены продуктов по белкам и углеводам. 5. Расчет замены продуктов по массе.	4
2	1	1. Составление меню для школьников с учетом физиологических особенностей. 2. Составление технологических карт на блюда школьного питания. 2 3. Расчет сырья по разработанному ассортименту. 4. Расчет замены продуктов по белкам и углеводам. 5. Расчет замены продуктов по массе. Составление меню для студентов с учетом физиологических особенностей. 2. Составление технологических карт на блюда ВУЗов питания. 2 3. Расчет сырья по разработанному ассортименту. 4. Расчет замены продуктов по белкам и углеводам. 5. Расчет замены продуктов по массе. 4. Приготовление блюд. Разработка ассортимента блюд для питания рабочих и служащих. 2. Составление меню комплексного обеда по предложенному заданию 3. Расчет сырья по разработанному меню. Приготовление блюд.	4
3	2	1. Разработка ассортимента блюд для участников однодневной и многодневной конференций. 2. Разработка ассортимента блюд и напитков для специального обслуживания «Кофебрейк». 3. Разработка ассортимента блюд и напитков для специального обслуживания по типу «Буфет-фуршет».	4
4	2	1. Подбор блюд для завтрака со свободным выбором блюд. 2. Разработка меню для завтрака и обеда по типу «Шведского стола». 3. Разработка меню европейского, континентального, американского, русского завтрака. 4. Подбор блюд для диетического и вегетарианского завтрака. 5. Разработка ассортимента блюд для мини-бара. Приготовление блюд.	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Изучение нормативных документов для специальных видов питания	https://e.lanbook.com/book/112367?category=4738&ysclid=lxlkhxnnj3584302768	8	69,7

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Текущий контроль	Вопросы	1	5	5 баллов - Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%. 4 балла - Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%. 3 балла - Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 % 2 балла - Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре. 1 балл - Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре.	зачет
2	8	Промежуточная аттестация	Рефераты	-	5	5 баллов- Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями. 4 балла - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками. 3 балла - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении. 2 балла - Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Рефераты	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-6	Знает: отечественный и зарубежный опыт по организации функционального питания	+	+
ПК-6	Умеет: проводить опыты в области разработки инновационных образцов продукции общественного питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа деятельности, обобщения информации, разработки документов	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания [Текст] В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; Под ред. В. Н. Голубева. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 589 с.
2. Статистика рынка товаров и услуг Учеб. для вузов по специальностям "Статистика", "Маркетинг" и др. экон. специальностям И. К. Беляевский, Г. Д. Кулагина, Л. А. Данченко и др.; Под ред. И. К. Беляевского. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 654,[1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Справочник технолога общественного питания [Текст] А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. "Функциональное питания"

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. "Функциональное питания"

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)
2. -Стандартинформ(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Электрические плиты, фритюрницы, пароконвектоматы, жарочный шкаф, слайсер, робокоп, микроволновые печи, весы настольные, кухонная посуда, кухонный инвентарь.
Лекции	335 (3б)	проектор
Зачет	335 (3б)	нет