


Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ  
ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ  
ЦЕННОСТИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.7 Теоретические и практические основы получения  
продуктов повышенной пищевой ценности

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации  
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции  
и организация общественного питания

*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты  
для рационального и сбалансированного питания

*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

*код и наименование укрупненной группы*

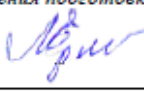
Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили Л.Г.Ермош

  
*инициалы, фамилия, подпись*

*инициалы, фамилия, подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания» предназначена для магистров, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания» изучается студентами 1 курса, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.4.2).

Цель изучения дисциплины: получение теоретических знаний и современных представлений о принципах здорового, лечебного, диетического питания, функционально-технологических свойствах и пищевой ценности различных групп продуктов питания, инновационных технологий производства специализированных продуктов питания, обоснования их значимости для здоровья человека

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Основной задачей дисциплины является изучение основных принципов различных видов питания – здорового, лечебного, диетического питания, анализ и сравнительная оценка целей и задач, изучение ассортимента продукции

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, указанных в таблице.

Схема формирования компетенций по дисциплине «Современные концепции здорового питания»

Курс	Семестр	Индекс и наименование дисциплины	Результат обучения
<b>ПК-17, способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</b>			
1	1	Б1.В.ДВ.4.2 Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания	<b>Знать:</b> современные концепции питания; теоретические аспекты лечебного и диетического питания, инновационных технологий; <b>Уметь:</b> получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии; уметь анализировать ассортимент продукции питания различного назначения с точки

			<p>зрения ее ценности, уметь создавать модели, позволяющие повысить пищевую ценность, улучшить качество продукции и услуг;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками самостоятельной работы, навыками научного поиска, реализуя специальные средства и методы получения нового знания; вопросами современного состояния в области лечебного и диетического питания, улучшения качества продукции</p>
<b>ПК-18, владение функциональными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства</b>			
1	1	<p>Б1.В.ДВ.4.2 Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания</p>	<p><b>Знать:</b> фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания; научные принципы создания обогащенных продуктов;</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками самостоятельной работы, навыками научного поиска, реализуя специальные средства и методы получения нового знания; вопросами современного состояния в области исследований и оптимизации параметров производства продуктов питания, улучшения качества продукции и услуг</p>
<b>ПК-21 - способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции</b>			
1	1	<p>Б1.В.ДВ.4.2 Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания</p>	<p><b>Знать:</b> теоретические аспекты лечебного и диетического питания, инновационных технологий; функциональные свойства различных видов пищевых продуктов; научные принципы комбинирования пищевых систем, создания продуктов диетической и лечебной направленности;</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и давать оценку существующим видам питания, создавать модели пищевых рационов и пищевых продуктов для лечебного и диетического питания; оптимизировать параметры продуктов питания, пищевую ценность рационов;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками научного поиска; вопросами современного состояния в области питания, оптимизации параметров производства продуктов питания, улучшения качества продукции и услуг</p>
<b>ПК-7- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания</b>			

различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях			
1	1	Б1.В.ДВ.4.2 Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания	<p><b>Знать:</b> современные концепции питания; теоретические аспекты лечебного и диетического питания, инновационных технологий; функциональные свойства различных видов пищевых продуктов; теоретические аспекты инновационных технологий, вопросов питания; научные принципы создания обогащенных продуктов; основы системы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p><b>Уметь:</b> уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; осуществлять контроль качества новых видов продукции;</p> <p><b>Владеть:</b> вопросами оптимизации параметров производства продуктов питания, повышения пищевой ценности, методами контроля качества продукции</p>

#### 1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания» входит в вариативную часть, является курсом по выбору (Б1. В. ДВ 4.2).

Междисциплинарные связи дисциплины по учебному плану:

- Современные проблемы науки в производстве продуктов питания
- Высокотехнологичные производства в общественном питании
- Современные методы исследований сырья и продукции питания

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		I
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	3/108	3/108
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1/36</b>	<b>1/36</b>
занятия лекционного типа	-	-
занятия семинарского типа	1/36	1/36
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	1/36	1/36
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2/72</b>	<b>2/72</b>
изучение теоретического курса (ТО)	1/36	1/36
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	-	-
реферат, эссе (Р)	1/36	1/36
курсовое проектирование (КР)	-	-
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	зачет	зачет

## 3 Содержание дисциплины

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Темы дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Практические занятия (акад. час)	Самостоятельная работа (акад. час)	Формируемые компетенции
1	Общие положения теории лечебного и диетического питания	-	4	8	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-21
2	Система стандартных диет. Цель назначения, показания, структура	-	8	16	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-21

3	Характеристика диет для различных видов заболеваний	-	8	16	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-21
4	Современные приоритеты производства специализированных продуктов питания. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп. Ассортимент продуктов специализированного назначения	-	8	16	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-21
5	Инновационные технологии производства специализированных продуктов питания. Современное состояние и перспективы развития.	-	8	16	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-21
	<b>ИТОГО</b>	-	36	72	

### 3.2 Занятия лекционного типа

Учебным планом не предусмотрено.

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
		всего	в том числе в инновационной форме
1	Общие положения теории лечебного и диетического питания	4	
2	Система стандартных диет. Цель назначения, показания, структура. Характеристика стандартной диеты, диеты с механическим и химическим щажением. Цель, показания, особенности подбора продуктов и технологии приготовления блюд	4	
3	Система стандартных диет. Цель назначения, показания, структура. Характеристика высокобелковой, низкобелковой и низкокалорийной диеты. Цель, показания, особенности подбора продуктов и технологии приготовления блюд.	4	

4	Характеристика диет для различных видов заболеваний: № 1, 3, 5, 7. Цель назначения, показания. Особенности технологии лечебной кулинарии для данных диет.	4	
5	Характеристика диет для различных видов заболеваний: № 8, 9, 10, 15. Цель назначения, показания. Особенности технологии лечебной кулинарии для данной диеты.	4	
6	Современные приоритеты производства специализированных продуктов питания. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп.	4	
7	Современные приоритеты производства специализированных продуктов питания. Ассортимент и технология продуктов специализированного назначения	4	
8	Инновационные технологии производства специализированных продуктов питания. Современное состояние и перспективы развития	4	
9	Инновационное оборудование для производства специализированных продуктов питания. Современное состояние и перспективы развития	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

## 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### Основная литература

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Текст]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=557072>
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания [Текст]: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; Ставропольский государственный аграрный



- университет.- Ставрополь : АГРУС, 2014. - 80 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=514526>
3. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=615070>
  4. Зайнуллин Р.А. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва : КНОРУС, 2016. - 303 с.
  5. Пилипенко, Т.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Текст] : учебное пособие для магистров по направлениям подготовки : 260800.68 "Технология подготовки : 260800.68 "Технология продукции и организации общественного питания", 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья", 100800.68 "Товароведение" / Т. В. Пилипенко и др.]. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2015. - 111 с.

### Дополнительная литература

1. Кольман, О. Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения [Текст] : монография / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.-Красноярск : СФУ, 2016. - 167 с. *Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u66/i->
2. Молчанова, Е. Н. Физиология питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Молчанова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 240 с.

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом промежуточной формой аттестации по дисциплине «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания» является зачет. Текущей формой контроля является презентация темы практического занятия.

Целью зачета является проверка усвоения теоретического материала по курсу.

Оценочными средствами усвоения материала дисциплины и аттестации студентов являются:

- комплект заданий для практических занятий в форме презентации;
- вопросы по темам дисциплины для сдачи зачета.

Фонд оценочных средств и критерии оценивания представлены в приложении к рабочей программе.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **Основная литература**

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Текст]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/go.php?id=557072>
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания [Текст]: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; Ставропольский государственный аграрный университет.- Ставрополь : АГРУС, 2014. - 80 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/go.php?id=514526>
3. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/go.php?id=615070>
4. Зайнуллин Р.А. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва : КНОРУС, 2016. - 303 с.
5. Пилипенко, Т.В. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Текст] : учебное пособие для магистров по направлениям подготовки : 260800.68 "Технология подготовки : 260800.68 "Технология продукции и организации общественного питания", 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья", 100800.68 "Товароведение" / Т. В. Пилипенко и др.]. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2015. - 111 с.

### **Дополнительная литература**

1. Кольман, О. Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения [Текст] : монография / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2016. - 167 с. **Режим доступа:** <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u66/i->
2. Молчанова, Е. Н. Физиология питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Молчанова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 240 с.

## **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР.– Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>;
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru/>;
5. Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>;
6. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;
7. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Самостоятельная работа при изучении дисциплины «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания» заключается:

- в выборе темы презентации;
- в поиске информации и проработке материала;
- в подготовке презентации по выбранной теме;
- в подготовке к зачету.

Формы и критерии оценки всех видов работы представлены в ФОС по дисциплине.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;

- Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лицсертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;

- ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лицсертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;

- Kaspersky Endpoint Security – Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий семинарского типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень специализированных аудиторий по дисциплине «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания» с указанием основного учебного и технологического оборудования

№ п/п	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Наименование основного учебно-лабораторного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02 кабинет физиологии питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
2	Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acoop
3	Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.
4	Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256