

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

Технология специализированных пищевых продуктов

*Методические указания для выполнения контрольной работы для студентов
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» всех форм обучения*

Красноярск 2025

Технология специализированных пищевых продуктов: методические указания для выполнения контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Черемных Д.А.; ИТиСУ СФУ. – Красноярск, 2025. – 14 с.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы.....	5
3. Варианты контрольных работ.....	7
Список использованных источников.....	12

1 Общие положения

Дисциплина «Технология специализированных пищевых продуктов» предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения.

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических и практических знаний, необходимых для разработки, организации производства и контроля качества кулинарной продукции, предназначенной для отдельных категорий людей.

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

1. Сформировать представление о классификации, назначении и роли специализированных пищевых продуктов в структуре современного питания.

2. Изучить научные основы и принципы для различных целевых групп

3. Освоить современные нормативно-технические требования к качеству, безопасности и сырью для производства специализированной продукции.

4. Изучить особенности химического состава и функционально-технологических свойств нетрадиционных видов;

5. Сформировать умения проводить подбор и взаимозамену сырья для получения продуктов с заданным химическим составом и пищевой ценностью.

6. Освоить технологии производства основных групп специализированной продукции.

7. Выработать навыки расчета пищевой и энергетической ценности готовых блюд и кулинарных изделий.

8. Научиться разрабатывать и оформлять технологическую документацию (ТТК, ТК, стандарты предприятия) на ассортимент специализированных продуктов.

9. Изучить методы оценки органолептических, физико-химических и микробиологических показателей качества готовой продукции в соответствии с ее назначением.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов очной и заочной в сокращенные сроки формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит одной из форм промежуточного контроля знаний студентов.

2. Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы

Данная контрольная работа состоит из теоретической части и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по разделу «Технология специализированных пищевых продуктов». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации производственного процесса предприятий общественного питания, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются задания в соответствии с условиями. Все задания сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность и исходные данные. При необходимости задания оформляются в таблицы. Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена. Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии с СТУ 7.5–07–2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра (номер) зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	18	15	4	15	13	15	13	17	12	4
2	10	5	11	5	3	5	3	10	11	16
3	18	14	1	15	10	14	13	18	1	14
4	9	4	6	11	9	4	9	9	6	15
5	18	13	16	1	17	13	17	18	16	5
6	8	3	4	15	7	3	7	8	4	12
7	17	2	14	10	18	3	18	17	14	2
8	7	5	2	18	9	11	9	7	2	3
9	16	12	7	8	16	12	16	16	9	2
0	6	2	12	14	13	2	13	6	12	8

3. Варианты контрольных работ

Вариант 1

1. Государственная политика в области здорового питания населения России.
2. В школьной столовой необходимо ввести блюда для детей с непереносимостью лактозы. Составьте меню для завтрака и обеда на 1 неделю.

Вариант 2

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
2. Составьте меню на 1 неделю для пожилого человека с ограничением соли и животных жиров.

Вариант 3

1. Продукты прикорма промышленного производства в питании детей раннего возраста: мясные продукты, рыбные консервы (сырье, технологии, требования).
2. На предприятии нужно внедрить производство безглютеновых хлебобулочных изделий. Какие документы и стандарты необходимо учитывать, как организовать производство?

Вариант 4

1. Основные понятия о ГМО, критерии оценки безопасности и качества пищевой продукции из генетически модифицированных источников. Влияние генетической модификации на пищевую ценность продукта.
2. Подберите замену мясу в котлетах для вегетарианского рациона, сохранив высокую пищевую ценность.

Вариант 5

1. Продукты прикорма промышленного производства в питании детей раннего возраста: фруктовые, овощные, мясоовощные консервы продукты детского питания на основе зерновых (сырье, технологии, требования).
2. Составьте 3 вида энергетических батончиков для спортсменов: какие ингредиенты используете и почему?

Вариант 6

1. Технология консервов детского питания.
2. Разработайте меню на неделю для людей с ожирением, включив продукты, богатые клетчаткой.

Вариант 7

1. Технологии получения продуктов лечебно-профилактического (диетического) питания.
2. Составьте 3 вида безглютеновых булочек для школьной столовой: какие ингредиенты используете и почему?

Вариант 8

1. Общие принципы питания спортсменов. Технология сухого смешивания, технология таблетирования, технология капсулирования.
2. В детский сад поступили жалобы на тяжелую усвояемость молочных каш. Чем можно заменить коровье молоко?

Вариант 9

1. Лечебные кондитерские изделия.
2. Предложите и обоснуйте продукты для восстановления микрофлоры кишечника после курса антибиотиков.

Вариант 10

1. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.
2. Разработайте 5 десертов без использования сахара. Что используете и почему?

Вариант 11

1. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей.
2. Что такое «функциональные пищевые продукты»? Чем они отличаются от специализированной продукции?

Вариант 12

1. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
2. Разработайте 3 напитка для студентов в период экзаменов, обогащенные витаминами, обоснуйте свой выбор.

Вариант 13

1. Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания.
2. Какое растительное сырье Красноярского края вы бы предложили для обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Перечислите 5 вариантов и обоснуйте свой выбор.

Вариант 14

1. Технология специализированных продуктов питания для спортсменов.
2. Составьте меню на 1 неделю для пожилого человека.

Вариант 15

1. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального и специализированного питания. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки.
2. Предложите 3 варианта специализированной продукции для питания беременных, рожениц и кормящих матерей, обоснуйте свой выбор.

Вариант 16

1. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав.
2. Изучите и классифицируйте ассортимент спортивного питания в специализированном магазине г. Красноярск.

Вариант 17

1. Питание здоровых женщин во время беременности, рожениц, кормящей матери, беременных при некоторых видах патологии.
2. Составьте 3 вида протеиновых батончиков для спортсменов: какие ингредиенты используете и почему?

Вариант 18

1. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания. Контроль качества.
2. Разработайте 3 изотонических напитка, обоснуйте свой выбор.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: утвержден решением комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 № 880: с изменениями на 9 декабря 2024 года // Кодекс: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.06.2012 № 58: с изменениями на 29 августа 2023 года // Кодекс: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902359401>
3. ГОСТ Р 55577-2013 Продукты пищевые функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности.
4. ГОСТ 35004-2023 Продукция пищевая специализированная. Продукты пищевые энтерального питания базовые. Общие технические условия
5. Маюрникова, Л. А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность / Л. А. Маюрникова, Б. П. Суханов; под общ. ред. В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 424 с
6. Токаев, Э. С. Технология продуктов спортивного питания: учеб. пособие / Э. С. Токаев, Р. Ю. Мироедов, Е. А. Некрасов, А. А. Хасанов. – Москва: МГУПБ, 2010. – 108 с.
7. Мошарова, М. Э. Современные технологии производства специализированных продуктов: учеб.-методич. пособие по лабораторным работам для студ. магистратуры по напр. подгот. 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / М. Э. Мошарова, Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 142 с.
8. Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Гаврилова Н. Б., Коновалов С. А. - Омск : Омский ГАУ, 2018. - 194 с. - ISBN 978-5-89764-728-6 : Б. ц. - Текст : непосредственный.
9. Технология продукции специальных видов питания: учебное пособие / авт.-сост. Т. Н. Сухарева. – Мичуринск : Изд-во Мичуринского ГАУ, 2022. – 103 с.