

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

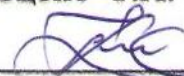
Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.08.05 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация ресто-
ранного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **4 (5)**

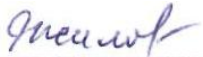
Семестр **8 (10)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.08.05 «Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний в области технологии производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования качества продукции лечебного и профилактического назначения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения. Уметь: поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения. Владеть: методикой определения технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции лечебного и профилактического назначения. Уметь: осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов лечебного и профилактического назначения. Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.

ПК-3	Организация технологического процесса в рамках предприятия пищевой промышленности и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: организацию ведения технологического процесса при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции лечебного и профилактического назначения. Владеть: методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.
------	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	10
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,06/74	0,78/28
лекции	30 (2)*	8(2)*
лабораторные работы	30 (8)*	12(4)*
групповые консультации	2	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1.94/ 70	3,22/116
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	43	112
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	4/144	4/144

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	лабор. работы	сам. изуч. отд. тем
1. Общие понятия о лечебном питании	2		2
2. Основные компоненты пищи и их роль в питании	2		4
3. Краткая характеристика отдельных групп пищевых продуктов	2		6
4. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.	2		6
5 Принципы лечебного питания. Характеристика диет.	2		5
6. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях	6		8
7. Технология приготовления блюд лечебного питания	10(2)*	24(8)*	6
8. Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	4	6	6
Итого по дисциплине	30 (2)*	30 (8)*	43

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	лабор. работы	сам. из уч. отд. тем
1. Общие понятия о лечебном питании	0,5		8
2. Основные компоненты пищи и их роль в питании	0,5		10
3. Краткая характеристика отдельных групп пищевых продуктов	1		12
4. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.	1		14
5 Принципы лечебного питания. Характеристика диет.	1		16
6. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях	1		20
7. Технология приготовления блюд лечебного питания	2*	12(4)*	20
8. Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	1		12
Итого по дисциплине	8(2)*	12(4)*	112

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Общие понятия о лечебном питании.	ЛЕКЦИЯ № 1 Тема: Общие понятия о лечебном питании. Назначение лечебного питания. Общие рекомендации по организации. Виды щажения, применяемые в лечебном питании и их характеристика. Специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании.	2	0,5
2.	Основные компоненты пищи и их роль в питании	ЛЕКЦИЯ № 2 Тема: Основные компоненты пищи и их роль в питании. Белки. Липиды (жиры). Углеводы. Минеральные элементы. Витамины.	2	0,5
3.	Краткая характеристика отдельных групп пищевых продуктов.	ЛЕКЦИЯ № 3 Тема: Краткая характеристика отдельных групп пищевых продуктов Зерновые и бобовые продукты. Овощи, фрукты и ягоды. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба, рыбные продукты и продукты моря. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.	2	1
4.	Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.	ЛЕКЦИЯ № 4 Тема: Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях. Организация лечебного питания в лечебных учреждениях. Особенности организации лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях. Организация диетического питания в предприятиях общественного питания.	2	1
5.	Принципы лечебного питания. Характеристика стандартных диет.	ЛЕКЦИЯ № 5 Тема: Принципы лечебного питания. Характеристика стандартных диет. Принципы лечебного питания. Характеристика и номенклатура основных стандартных диет. Характеристика основного варианта стандартной диеты. Вариант диеты с механическим и химическим щажением. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета). Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД). Вариант диеты с пониженной калорийностью.	2	1(1)*

6.	Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Особенности лечебного питания при заболеваниях желудка и кишок. Особенности лечебного питания при заболеваниях желудка. Особенности лечебного питания при заболеваниях кишечника.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Особенности лечебного питания при заболеваниях печени, желчного пузыря, желчных путей и поджелудочной железы. Особенности лечебного питания при заболеваниях печени. Особенности лечебного питания при заболеваниях желчного пузыря и желчных путей. Особенности лечебного питания при заболеваниях поджелудочной железы.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Особенности лечебного питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, почек, ожирении и сахарном диабете. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при заболеваниях почек. Лечебное питание при ожирении. Лечебное питание при сахарном диабете	2	-
7.	Технология приготовления блюд лечебного питания	ЛЕКЦИЯ № 9 Тема: Супы и соусы в лечебном питании. Полуфабрикаты для супов: бульоны, отвары, слизистые отвары, льезоны. Особенности их приготовления. Супы на овощных и крупяных отварах. Заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, холодные и сладкие супы. Особенности их приготовления и отпуска.	2	0,5*
		Общие приемы приготовления соусов в лечебном питании. Молочные и сметанные соусы. Соусы на овощных и крупяных отварах, на бульонах. Яично-масляные соусы. Сладкие и холодные соусы, особенности их приготовления для лечебного питания.	2	0,5*
		ЛЕКЦИЯ № 10 Тема: Холодные блюда и закуски в лечебном питании. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Салаты и винегреты. Овощные, мясные, рыбные холодные блюда и закуски. Особенности их приготовления в лечебном питании.	2*	0,5*
		Блюда из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Особенности их приготовления для лечебного питания и в зависимости от требований диет. Изделия из каш, блюда из макаронных изделий.		
		ЛЕКЦИЯ № 11 Тема: Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов Блюда из отварного, рубленого мяса, птицы, кролика, субпродуктов. Особенности их приготовления в лечебном питании. Требования, предъявляемые к сырью.	2*	0,5*

		<p>ЛЕКЦИЯ № 12 Тема: Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов Блюда из отварной рыбы, изделия из рубленой рыбы, блюда из морепродуктов. Особенности их приготовления в лечебном питании. Требования, предъявляемые к сырью.</p> <p>ЛЕКЦИЯ № 13 Тема: Блюда из яиц и творога в лечебном питании. Приготовление сладких блюд, напитков, изделий из теста Блюда из яиц. Творожные блюда. Особенности подбора согласно диетам и их приготовление в лечебном питании.</p> <p>Особенности приготовления сладких блюд: киселей, желе, муссов, кремов. Приготовление напитков: горячих и холодных. Технология производства изделий из теста в лечебном питании с учетом требований диет.</p>	2	0,5*
			2	-
8.	Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	<p>ЛЕКЦИЯ №14 Тема: Принципы профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания. Принципы профилактического питания. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. Рационы лечебно-профилактического питания.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №15 Тема: Молоко и витамины в лечебно-профилактическом питании. Применение пектина в лечебно-профилактическом питании. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Витамины в лечебно-профилактическом питании. Применение пектина в лечебно-профилактическом питании. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием.</p>	2	0,5
			2	0,5
		Итого по дисциплине	30 (2)*	8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Технология приготовления блюд лечебного питания	Лабораторная работа №1 Технология приготовления супов, холодных блюд и закусок лечебного назначения: 1. Салат из капусты со свеклой 2. Суп-крем из овощей 3. Сыр мясной 4. Паштет из печени	6	2
		Лабораторная работа №2 Технология приготовления блюд из мяса и птицы лечебного назначения: 1.Бефстроганов из отварной говядины 2. Оладьи из печени 3.Суфле из говядины с рисом 4.Зразы из кур с омлетом и овощами	6(6)*	4(4)*
		Лабораторная работа №3 Технология приготовления блюд из рыбы лечебного назначения: 1.Филе рыбы фаршированное паровое 2. Рулет из рыбы с омлетом 3. Кнели из рыбы 4.Креветки с рисом	6(2)*	4
		Лабораторная работа №4 Технология приготовления блюд из яиц и творога, сладких блюд, напитков и мучных изделий лечебного назначения: 1. Омлет, фаршированный овощами и грибами 2. Пудинг из творога с рисом 3. Печенье из овсяной муки и творога 4. Мусс лимонный 5. Напиток яблочно-лимонный	6	2
2	Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	Лабораторная работа №5 Технология приготовления блюд и расчёт пищевой ценности комплексного обеда для лиц, контактирующих с соединениями свинца.	6	-
		Итого:	30(8)*	12(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 70 (116) часа, из них 43 (112) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятель-

ном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1.	Специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании.	2(8)	[1];[2];[3];[5];[7]; [10]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	Макро- и микроэлементы: понятие, классификация, физиологическое значение. Суточная потребность, источники.	4(10)	[1];[2]; [4]; [6] [18]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3.	Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания	6(12)	1];[2]; [4]; [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4.	Особенности организации лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях.	6(14)	[3];[6]; [7]; [10]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5.	Среднесуточные наборы продуктов стандартных диет. Вариант диеты с пониженной калорийностью.	5(16)	[3];[5];[6]; [10];[18]; [19]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

6.	Лечебное питание при ожирении и сахарном диабете	8(20)	[3];[5];[6]; [10];[17] [18]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7.	1 Яично-масляные соусы. Сладкие и холодные соусы, особенности их приготовления для лечебного питания. 2.Приготовление напитков: горячих и холодных. Технология производства изделий из теста в лечебном питании с учетом требований диет. 3. Блюда из яиц и творога, сладких блюд и напитков в лечебном питании.	6(20)	[1];[2];[3]; 10]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
8.	1.Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием.	6(12)	[3];[5];[6]; [7];[17];[18]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
	Итого:	70(116)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	1. Общие понятия о лечебном питании	ПК-1, ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	2.Основные компоненты пищи и их роль в питании	ПК-1, ПК-3	
	3.Краткая характеристика отдельных групп пищевых продуктов	ПК-1, ПК-3	
	4.Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.	ПК-1, ПК-3	
	5.Принципы лечебного питания. Характеристика стандартных диет.	ПК-1, ПК-3	
	6.Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях	ПК-1, ПК-3	
2.	7.Технология приготовления блюд лечебного питания	ПК-1, ПК-3	2-ый рейтинг-контроль.

			Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	8. Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	ПК-1, ПК-3	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятий, согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется три два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям, при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1, ПК-3** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	0 Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-3	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	6

	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен) .

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (8-этап)	Знать: основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.	Не знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.	Частично знаком с основными технологическими операциями и режимами работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.	Достаточно владеет знаниями о основных технологических операциях и режимах работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.	В полной мере владеет основными технологическими операциями и режимами работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.
	Уметь: поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Не обладает умениями в рамках компетенции поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Частично обладает умениями поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Умеет хорошо поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	В полной мере может поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.
	Владеть: методикой определения технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Не владеет методикой определения технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Не в полной мере владеет методикой определения технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Способен обеспечить на достаточном уровне расчеты по определению технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Владеет на высоком уровне методикой определения технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (8-этап)	Знать: методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии про-	Не знает методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии про-	Частично знаком с методиками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии тех-	Достаточно владеет знаниями о методиках разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на	Отлично знает методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии

				ческого назначения.	
	Владеть: методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Не владеет методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Знаком с методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	Достаточно владеет методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.	На высоком уровне владеет методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.

Для допуска к экзамену студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{ПК-1}, ИД-2_{ПК-1} ИД-3_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Курсовые работы не предусмотрены

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Лечебное питание это:

- а) рациональное питание здорового человека, построенное с учетом его физиологических особенностей;
- б) рациональное питание больного человека, являющееся самостоятельным лечебным фактором;
- в) научно обоснованное питание людей

2. Ранее применявшиеся диеты номерной системы объединяются в:

- а) 5 стандартных диет;
- б) 15 стандартных диет;
- в) 8 стандартных диет

3. Основные приемы тепловой обработки продуктов для основного варианта стандартной диеты:

- а) варка, варка на пару, запекание;
- б) тушение, жарка в жарочном шкафу;
- в) жарка основным способом

4. В высокобелковой диете увеличивается квота белка:

- а) растительного;
- б) животного;

5. Низкокалорийная диета предусматривает снижение суточной энергетической ценности рациона до, (ккал):

- а) 600-800;
- б) 1300-1600;
- в) 1600-1800

6. Для низкобелковой диеты соль добавляют:

- а) во время приготовления блюда;
- б) во время приема пищи;
- в) не используется вообще

7. Приемы пищи, рекомендуемые при лечебном питании:

- а) трехразовое (завтрак в 8.00 - 9.00; обед в 14.00 – 15.00; ужин в 18.00 – 9.00);
- б) четырехразовое (завтрак в 8.00 – 9.00; обед в 13.00 – 14.00; полдник в 17.00; ужин в 18.00 – 19.00);
- в) четырехразовое (завтрак в 8.00 – 9.00; обед в 13.00 – 14.00; ужин в 17.00 – 18.00; прием пищи на ночь в 21.00);

8. Характеристика круп, применяемых в лечебном питании:

- а) горох, фасоль;
- б) манная, рисовая;
- в) кукурузная, ячневая

9. Основные приемы тепловой обработки, применяемые в лечебном питании:

- а) варка на пару, тушение и запекание;
- б) варка на пару, жарка основным способом;
- в) варка, запекание, жарка основным способом

10. Механическое щажение при приготовлении блюд:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;

б) путем удаления клетчатки, ограничения или исключения некоторых продуктов

-
-
-
-

50. В каком виде, и на какой стадии производства добавляют овощное пюре в мучные булочные изделия из дрожжевого опарного теста:

- а) в виде теплого пюре к выбродившейся опаре;
- б) в процессе замеса, в измельченном сыром виде;
- в) в процессе замеса, в измельченном вареном виде

1. Для людей с острыми заболеваниями или обострениями хронических применяется питание:

- а) лечебное;
- б) диетическое;
- в) сбалансированное

2. Для людей с хроническими заболеваниями вне периода обострения применяется питание:

- а) диетическое;
- б) лечебное;
- в) рациональное

3. Температура горячих блюд для лечебного и диетического питания должна быть не более, (°C):

- а) 25-30
- б) 60-65
- в) 70-90

4. Температура холодных блюд для лечебного и диетического питания должна быть не менее, (°C):

- а) 25
- б) 15
- в) 5

5. В лечебном и диетическом питании устанавливается режим питания:

- а) дробный;
- б) трехразовый;
- в) четырехразовый

6. Приемы тепловой обработки для основного варианта стандартной диеты:

- а) варка на пару;
- б) жарка основным способом;
- в) запекание

7. Ранее применявшиеся диеты номерной системы объединяются в варианты стандартных диет:

- а) пять;
- б) семь;
- в) пятнадцать

8. В высокобелковой диете увеличивается квота белка:

- а) растительного;
- б) животного

9. Низкокалорийная диета предусматривает снижение суточной энергетической ценности рациона до, (ккал):

- а) 600-800;
- б) 1300-1600;
- 2500-3000

10. В диетическом и лечебном питании не используются следующие виды жиров:

- а) сливочное масло;

- б) топленое масло;
- в) кулинарный жир

11. Выберите продукты, рекомендуемые для включения в низкобелковую диету:

- а) саго;
- б) десерты на желатине;
- в) блюда из гематогена

12. Для низкобелковой диеты соль добавляется:

- а) во время приготовления блюда;
- б) во время приема пищи;
- в) не используется вообще

13. Продукты, не рекомендуемые для основной стандартной диеты:

- а) мясо отварное;
- б) концентрированный бульон;
- в) кнели мясные

14. Блюда, рекомендуемые для диеты с механическим и химическим щажением:

- а) котлеты натуральны жареные;
- б) суп-пюре из риса;
- в) биточки манные жареные

15. Блюда с высоким содержанием пищевых волокон, рекомендуемые для низкокалорийной диеты:

- а) мусс на манной крупе;
- б) каша из овсяных хлопьев с овсяными отрубями;
- в) пудинг из пшеничной крупы с сухофруктами паровой

16. Блюда, способ тепловой обработки которых не соответствует требованиям высокобелковой диеты:

- а) котлеты рыбные запеченные;
- б) котлеты перловые с творогом жареные;
- в) пудинг творожный паровой

17. Напитки, не рекомендуемые для включения в низкобелковую диету:

- а) некрепкий чай;
- б) какао;
- в) компот из сухофруктов

18. В низкокалорийной диете общее количество жира уменьшается за счет снижения квоты:

- а) растительного масла;
- б) сливочного масла;
- в) животных жиров в целом

19. Рафинированный сахар полностью исключается из:

- а) основного варианта стандартной диеты;
- б) низкобелковой диеты;
- в) низкокалорийной диеты

20. Для низкокалорийной диеты соль добавляется:

- а) во время приготовления блюда;
- б) во время приема пищи;
- в) не используется вообще

21. Количество свободной жидкости для основной стандартной диеты составляет, (л):

- а) 0,8-1,0;
- б) 1,5-2;
- в) 3,0-5,0

22. Количество свободной жидкости для низкобелковой диеты составляет, (л):
а) 0,1-0,5;
б) 0,8-1,0;
в) 2,0-3,0
23. Количество свободной жидкости для низкокалорийной диеты составляет, (л):
а) 0,8- 1,5;
б) 2,5-3,0;
в) 3,0-5,0
24. При наличии избыточного веса у пациента ему назначается диета:
а) низкокалорийная;
б) щадящая;
в) высокобелковая
25. При туберкулезе легких назначается диета.
а) высокобелковая;
б) низкобелковая;
в) щадящая
26. В низкокалорийную диету не включаются следующие блюда:
а) какао на молоке с сахаром;
б) минтай отварной;
в) йогурт 8%-й жирности
27. Для снижения содержания экстрактивных веществ в супах и соусах можно использовать мясные бульоны:
а) вторичные;
б) костные;
в) мясо-костные
28. При сахарном диабете из рациона полностью исключается:
а) рафинированный сахар;
б) поваренная соль;
в) пищевые волокна
29. Блюда, не соответствующие требованиям низкокалорийной диеты по тепловой обработке:
а) запеканка пшеничная с изюмом;
б) суфле творожное паровое;
в) гуляш из отварной говядины
30. Блюда, не соответствующие требованиям низкобелковой диеты по тепловой обработке:
а) пюре из моркови;
б) картофель запеченный;
в) суфле морковное паровое
31. Продукты, не входящие в среднесуточный набор низкобелковой диеты:
а) говядина;
б) субпродукты;
в) птица
:
.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг-контроль

1. Назначение лечебного питания.
2. Общие рекомендации по организации.

3. Виды щажения, применяемые в лечебном питании и их характеристика.
4. Специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании.
5. Классификация видов питания
6. Основные компоненты пищи и их роль в питании
7. Характеристика отдельных групп пищевых продуктов
8. Организация лечебного питания амбулаторных больных.
9. Организация лечебного питания в лечебных учреждениях.
10. Особенности организации лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях.
11. Организация диетического питания в предприятиях общественного питания.
12. Принципы лечебного питания.
13. Характеристика и номенклатура основных стандартных диет.
14. Характеристика основного варианта стандартной диеты.
15. Вариант диеты с механическим и химическим щажением.
16. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета).
17. Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД).
18. Вариант диеты с пониженной калорийностью.
19. Среднесуточные наборы продуктов стандартных диет.
20. Стандартизация основных диет.
21. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
22. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
23. Лечебное питание при заболеваниях почек.
24. Лечебное питание при заболеваниях обмена веществ.

2-ый рейтинг контроль

1. Полуфабрикаты для супов: бульоны, отвары, слизистые отвары, льезоны. Особенности их приготовления.
2. Супы на овощных и крупяных отварах.
3. Заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, холодные и сладкие супы. Особенности их приготовления и отпуска.
4. Общие приемы приготовления соусов в лечебном питании.
5. Молочные и сметанные соусы.
6. Соусы на овощных и крупяных отварах, на бульонах.
7. Яично-масляные соусы.
8. Сладкие и холодные соусы, особенности их приготовления для лечебного питания.
9. Ассортимент холодных блюд и закусок лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
10. Ассортимент овощных блюд лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
11. Ассортимент блюд из круп лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
12. Ассортимент блюд из макаронных изделий лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
13. Ассортимент мясных блюд лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
14. Ассортимент блюд из птицы лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
15. Ассортимент блюд из субпродуктов лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
16. Ассортимент рыбных блюд лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
17. Ассортимент сладких блюд и напитков лечебного назначения и технология их приготовления в соответствии с требованиями диетотерапии.
18. Составить примерное меню для диеты с механическим и химическим щажением.

19. Ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий лечебного назначения.
20. Составить меню диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД);
21. Составить меню диеты с пониженным количеством белка (НБД).
22. Составить меню для диеты с пониженной калорийностью.
23. По каким показателям нормируется суточный рацион питания и от каких факторов он зависит?
24. По каким возрастным группам условно разделяют физиологические нормы потребления основных пищевых нутриентов и энергетической ценности питания?
25. Охарактеризуйте особенности питания основных групп населения.
26. Какие основные задачи выполняет питание в профилактике и лечении болезней?
27. Что такое энергетические потребности организма и от чего они зависят?
28. Что понимают под энергетической ценностью пищи?
29. Какие продукты являются наиболее калорийными?
30. Как оценить энергетическую достаточность рациона?
31. Что подразумевается под качественной адекватностью рациона?
32. Какие продукты включают в рацион питания шахтёров для профилактики силикоза (пылевое заболевание лёгких)?
33. Какой режим питания рекомендуют шахтёрам?
34. Каковы нормы водопотребления горнорабочих за смену в зависимости от категории шахт?
35. Из каких блюд должен состоять завтрак, обед и ужин шахтёров?
36. В чем заключается особенность питания детей и взрослых, проживающих на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия?
37. Назовите основные принципы построения рационов питания взрослого и детского населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия.
38. Какие продукты включают в рацион питания для людей, проживающих на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия?
39. Что такое адаптогенная диета и на что она рассчитана?
40. Для чего в рацион питания облучённых включают продукты богатые пектином?
41. Какие продукты временно исключают и ограничивают из рациона питания при железодефицитной анемии?
42. Что рекомендуют делать с пищевыми продуктами и детским питанием для профилактики железодефицитной анемии?
43. Каковы основные проявления йодной недостаточности у различных категорий населения?
44. Какие продукты обладают антимуtagenными и антиканцерогенными свойствами?

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Назначение лечебного питания. Общие рекомендации по организации.
2. Основные компоненты пищи и их роль в питании
3. Характеристика отдельных групп пищевых продуктов
4. Виды щажения, применяемые в лечебном питании и их характеристика.
5. Специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании.
6. Организация лечебного питания амбулаторных больных.
7. Организация лечебного питания в лечебных учреждениях.
8. Особенности организации лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях.
9. Организация диетического питания в предприятиях общественного питания.
10. Принципы лечебного питания.
11. Характеристика и номенклатура основных стандартных диет.
12. Характеристика основного варианта стандартной диеты.
13. Вариант диеты с механическим и химическим щажением.

14. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета).
15. Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД).
16. Вариант диеты с пониженной калорийностью.
17. Среднесуточные наборы продуктов стандартных диет.
- 18. Стандартизация основных диет.**
19. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
20. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
21. Лечебное питание при заболеваниях почек.
22. 20. Лечебное питание при заболеваниях обмена веществ.
23. Ассортимент, технология приготовления диетических холодных блюд и закусок. Требования к качеству. Правила отпуска.
24. Ассортимент, технология приготовления диетических бульонов (костный, мясокостный, мясной, рыбный, из птицы). Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
25. Ассортимент, технология приготовления диетических горячих напитков. Условия и сроки хранения.
26. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из рыбы. Требования к качеству.
27. Ассортимент, технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из жареного мяса.
29. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из рубленого мяса.
30. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика.
31. Ассортимент, технология приготовления диетических мясо-овощных и рыбо-овощных масс.
32. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из овощей. Требования к качеству.
33. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из творога. Требования к качеству.
34. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из круп.
35. Ассортимент, технология приготовления диетических сладких блюд
36. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из субпродуктов.
37. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из морепродуктов.
38. Ассортимент, технология приготовления диетических фруктовых и ягодных супов.
39. Ассортимент, технология приготовления прозрачных диетических супов.
40. Ассортимент, технология приготовления протёртых супов.
41. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из запечённого мяса.
42. Ассортимент, технология приготовления диетических блюд из яиц.
43. Составить меню суточного рациона для больных сердечно-сосудистой системы.
44. Составить меню суточного рациона для больных ожирением.
45. Составить меню суточного рациона при заболевании хронической недостаточностью почек.
46. Составить меню суточного рациона при заболевании сахарным диабетом.
47. Составить меню суточного рациона для больных с гастритом повышенной кислотности.
48. Составить меню суточного рациона при заболевании печени.
49. Составить меню суточного рациона для больных органов дыхания.
50. Составить меню суточного рациона для больных язвенной болезнью желудка.
51. Составить меню суточного рациона для больных при заболевании кишечника
52. Основы сбалансированного питания и пути его реализации.
53. Принципы рационального сбалансированного питания и пути его реализации.
54. Основы рационального питания профессиональных групп населения.

55. Пути обеспечения сбалансированности рационов питания в предприятиях общественного питания.
56. Особенности возрастно-полового состава, специфические условия труда и традиции питания шахтёров угольных шахт.
57. Основные группы интенсивности труда подземных профессий.
58. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии рабочих горячих цехов.
59. Рациональная организация режима питания рабочих горячих цехов.
60. Среднесуточный набор продуктов для рабочих горячих цехов.
61. Основные принципы построения рационов питания взрослого и детского населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия.
62. Адаптогенная диета для лиц подвергшихся ионизирующей радиации.
63. Влияние профессиональных вредностей на организм человека.
64. Основы профилактики профессиональных заболеваний.
65. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
66. Характеристика и назначение рациона №1.
67. Характеристика и назначение рациона №2.
68. Характеристика и назначение рациона №2а.
69. Характеристика и назначение рациона №3.
70. Характеристика и назначение рациона №4.
71. Характеристика и назначение рациона №4а.
72. Характеристика и назначение рациона №4б.
73. Характеристика и назначение рациона №5.
74. Питание при железодефицитной анемии.
75. Питание при йододефицитных заболеваниях.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Л. З. Китаевская. — Казань : КНИТУ, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196071>
2. Лечебное питание : методические рекомендации / Л. А. Даудова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. — Махачкала : ДаГГАУ имени М.М. Джембулатова, 2024. — 33 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/442976>

3. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133423>

4. Слезко, Е.И. Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Е.И. Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/385733>

Дополнительная литература:

5. Козлова, Н. М. Лечебное питание при заболеваниях печени, желчевыводящих путей и поджелудочной железы : учебное пособие / Н. М. Козлова. — Иркутск : ИГМУ, 2021. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/343448>

6. Кругляк Л.Г. Лечебное питание при раке: Эффективная противораковая диета / Л.Г. Кругляк. [Электронный ресурс] – СПб.: ИК «Крылов», 2010. – 106 с. – <http://biblioclub.ru>.

7. Лечебное питание при гипертонии / Н.В. Верескун. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2011. – 192 с. – <http://biblioclub.ru>.

8. Морозов М.А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний / М.А. Морозов. [Электронный ресурс] – СПб.: СпецЛит, 2012. – 168 с. – <http://biblioclub.ru>.

9. Смирнова М.А. Лечебное питание. Гастрит и язвенная болезнь / М.А. Смирнова. – [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – <http://biblioclub.ru>.

10. Смирнова М.А. Лечебное питание. Рецепты при гастрите и язвенной болезни / М.А. Смирнова. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – <http://biblioclub.ru>.

11. Смирнова М.А. Лечебное питание. Сахарный диабет / М.А. Смирнова. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – <http://biblioclub.ru>.

12. Смирнова М.А. Лечебное питание. Рецепты диетических блюд, рекомендованных при холецистите / М.А. Смирнова. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – <http://biblioclub.ru>.

13. Смирнова М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнова. – [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. – <http://biblioclub.ru>.

14. Смирнова М.А. Лечебное питание. Запоры / М.А. Смирнова. [Электронный ресурс] – М.: Рипол Классик, 2013. – 64 с. <http://biblioclub.ru>.

15. Тармаева, И. Ю. Изучение и оценка лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях : учебно-методическое пособие / И. Ю. Тармаева, А. И. Белых. — Иркутск : ИГМУ, 2016. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158713>

16. Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2018. - 92 с. - Текст : электронный // - Лань: электронно-библиотечная система URL: https://prior.studentlibrary.ru/book/stavgau_00192.html

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** баллов (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;

- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

• Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Аудитория (№ 309) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик, микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
2	Лабораторные работы	Аудитория (№ 025) для проведения лабораторных работ в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sibo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
3	Самостоятельная работа	Учебная аудитория № 315 - компьютерный класс с выходом в Интернет для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	15 компьютеров с выходом в Интернет, специализированная мебель