

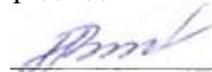
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о подписи:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

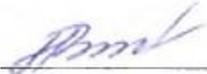
дисциплины: «Технология и организация лечебно-профилактического питания»  
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного  
питания»

направленность: Технология и организация ресторанного дела  
форма обучения: очная

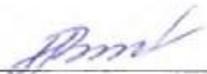
Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Технология и организация лечебно-профилактического питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

И.В.Мозжерина, доцент, к.т.н.



## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества лечебно-профилактического питания.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства лечебно-профилактической продукции с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

## 2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01. «Технология и организация лечебно-профилактического питания» относится к элективным дисциплинам, модуль 5 по выбору.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание общих понятий технология и организация лечебно-профилактического питания;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

## 3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

| Код и наименование компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>                               | Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)   |
|---|---|---|
| ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению: | ПКС-3.1 Способен овладевать технологическим процессом и проводить финансовый анализ его деятельности. | 31 понимать теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия общественного питания.  |
|   |   | У1 определять и анализировать потребность в производственных и финансовых ресурсах для предприятий лечебно-профилактического питания и принимать меры по их корректированию.  |
|   | ПКС-3.2 Способен организовывать технологический процесс   | В1 обладать навыками технологий производства лечебно-профилактического питания, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия .<br>32 понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | производства, анализировать финансовый результат деятельности производственного цикла  | использовании сырья в лечебно профилактическом питании, обеспечения высокого качества готовой продукции и ее безопасности.  |
|  |  | У2 организовывать технологический процесс по системе ХАССП в лечебно профилактическом питании, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия. |
|  |  | В2 обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства лечебно профилактического питания.   |
|  | ПКС-3.4 Планирует внедрять инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах.  | З3 понимать инновационные технологии производства лечебно профилактического питания и порядок определения в потребности ресурсов.   |
|  |  | У3 внедрять современные технологии на всех этапах технологического процесса. лечебно профилактического питания.   |
|  |  | В3 обладать навыками определения в потребности ресурсов и внедрению инновационных технологий производства лечебно профилактического питания.                                  |
| ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей | ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции   | 34 понимать теоретические основы методов анализа продуктов для диетического и лечебно профилактического питания   |
|  |  | У4 выбирать метод анализа для решения конкретной аналитической задачи   |
|  |  | В4 обладать способами обработки полученной информации и делать заключения по результатам исследования..   |
|  | ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции | 35 понимать прикладное применение методов контроля по производству лечебно профилактического питания и порядок работы аналитического оборудования                             |
|  |  | У5 применять методы определения контроля по производству лечебно профилактического питания на всех этапах логистического процесса   |
|  |  | В5 обладать навыками расчета лечебно профилактических диет , статистической обработки и интерпретации результатов анализа лечебно профилактического                           |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла | питания.   |
|  |   | З6 понимать прикладное применение методов контроля по производству лечебно профилактического питания и порядок работы аналитического оборудования            |
|  |   | У6 применять методы определения контроля по производству лечебно профилактического питания на всех этапах логистического процесса                            |
|  |   | В6 обладать навыками расчета лечебно профилактических диет , статистической обработки и интерпретации результатов анализа лечебно профилактического питания. |

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет зачетных единицы, часов.

Таблица 4.1.

| Форма обучения | Курс/ семестр | Аудиторные занятия/контактная работа, час. |                      |                      | Самостоятельная работа, час. | Контроль | Форма промежуточной аттестации |
|----------------|---------------|--|----------------------|----------------------|------------------------------|----------|--------------------------------|
|                |               | Лекции                                     | Практические занятия | Лабораторные занятия |                              |          |                                |
| очная          | 4/8           | 12   | 12                   | 12                   | 72                           | -        | зачет                          |

#### 5. Структура и содержание дисциплины/модуля

##### 5.1. Структура дисциплины очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

| № п/п | Структура дисциплины/модуля |   | Аудиторные занятия, час. |     |      | СРС, час. | Всего, час. | Код ИДК   | Оценочные средства <sup>1</sup> |
|-------|-----------------------------|---|--------------------------|-----|------|-----------|-------------|---|---------------------------------|
|       | Номер раздела               | Наименование раздела  | Л.                       | Пр. | Лаб. |           |             |   |                                 |
| 1     | 1                           | Введение.   | 2                        | 2   | 2    | 14        | 20          | ПКС-3.1<br>ПКС-3.2<br>ПКС-4.1                       | устный опрос                    |
| 2     | 2                           | Питание различных групп населения.  | 2                        | 2   | 2    | 14        | 20          | ПКС-3.2<br>ПКС-3.3<br>ПКС-4.1<br>ПКС-4.3            | устный опрос                    |
| 3     | 3                           | Технология получения продуктов лечебно-профилактического питания. диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) | 4                        | 4   | 4    | 16        | 28          | ПКС-3.1<br>ПКС-3.2<br>ПКС-3.3<br>ПКС-4.2<br>ПКС-4.3 | устный опрос                    |
| 4     | 4                           | Технологии продуктов для спортсменов и их особенности   | 2                        | 2   | 2    | 14        | 20          | ПКС-3.1<br>ПКС-3.2<br>ПКС-3.3                       | устный опрос                    |

|               |                                   |   |           |           |           |           |            |  |              |
|---------------|-----------------------------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--|--------------|
|               |                                   |   |           |           |           |           |            | ПКС-4.2                                  |              |
| 5             | 5                                 | Технологии продуктов для кормящих матерей..детей и их особенности | 2         | 2         | 2         | 14        | 20         | ПКС-3.1<br>ПКС-3.3<br>ПКС-4.2<br>ПКС-4.3 | устный опрос |
| ...           | Курсовая работа –не предусмотрена |   |           |           |           |           |            |  |              |
| ...           | зачет                             |   |           |           |           |           |            |  |              |
| <b>Итого:</b> |                                   |   | <b>12</b> | <b>12</b> | <b>12</b> | <b>72</b> | <b>108</b> |  |              |

## 5.2. Содержание дисциплины/модуля.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Введение. Предмет, цели, задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Классификация видов питания. Развитие науки о питании.

Раздел 2. Питание различных групп населения. Оценка состояния питания различных групп населения. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Питание отдельных групп населения: питание детей, питание беременных и кормящих, питание лиц престарелого и старческого возраста. Лечебное (диетическое) питание.

Раздел 3. Технология получения продуктов лечебно-профилактического питания. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Технология лечебно-профилактических продуктов питания диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВВД) или пониженным количеством белка (НВД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД).

Раздел 4. Технологии продуктов для спортсменов и их особенности Основные продукты питания для спортсменов. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Дневной рацион спортсменов. Режим питания. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Питание спортсменов вовремя и после соревнований.

Раздел 5. Технологии продуктов для кормящих матерей..детей и их особенности. Питание кормящих матерей. Питание беременных при некоторых видах патологии.

### 5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

#### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема лекции   |
|-------|--------------------------|-------------|---|
|       |                          | ОФО         |   |
| 1     | 1                        | 2           | Предмет, цели, задачи дисциплины. Меж предметные связи с другими дисциплинами. Классификация видов питания. Развитие науки о питании  |
| 2     | 2                        | 2           | Оценка состояния питания различных групп населения. Оценка состояния питания различных групп населения. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Питание отдельных групп населения: питание детей, питание беременных и кормящих, питание лиц престарелого и старческого возраста. Лечебное (диетическое) питание. |

|              |   |           |   |
|--------------|---|-----------|---|
| 3            | 3 | 4         | Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)..  |
| 4            | 4 | 2         | Основные продукты питания для спортсменов Основные продукты питания для спортсменов. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Дневной рацион спортсменов. Режим питания. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Питание спортсменов вовремя и после соревнований. |
| 5            | 5 | 2         | Питание кормящих матерей и детей. Питание беременных при некоторых видах патологии  |
| <b>Итого</b> |   | <b>12</b> |   |

## Практические занятия

Таблица 5.2.2

| № п/п         | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема практического занятия   |
|---------------|--------------------------|-------------|--|
|               |                          | ОФО         |  |
| 1             | 1                        | 2           | Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) .   |
| 2             | 2                        | 2           | Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) |
| 3             | 3                        | 4           | Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных блюд лечебно-профилактической направленности для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)                                 |
| 4             | 4                        | 2           | Ассортимент и особенности технологии приготовления закусок лечебно-профилактической направленности для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)                                       |
| 5             | 5                        | 2           | Ассортимент и особенности технологии приготовления сладких блюд и напитков лечебно-профилактической направленности для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)                       |
| <b>Итого:</b> |                          | <b>12</b>   |  |

## Лабораторные работы

Таблица 5.2.3

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема лабораторного занятия  |
|-------|--------------------------|-------------|---|
|       |                          | ОФО         |   |
| 1     | 1                        | 2           | Составление рационов лечебного и лечебно-профилактического питания. для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) |
| 2     | 2                        | 2           | Определение суточной нормы потребности человека в питательных веществах. для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД),  |

|               |   |           |  |
|---------------|---|-----------|--|
|               |   |           | с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)  |
| 3             | 3 | 4         | Определение нормы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. для диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД) |
| 4             | 4 | 2         | Составление рационов лечебного и лечебно-профилактического питания диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)                           |
| 5             | 5 | 2         | Изучение методики составления рационов питания. диет ОВД, с механическим и химическим щажением (ЩД), с повышенным (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД)  |
| <b>Итого:</b> |   | <b>12</b> |  |

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

| № п/п         | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема   | Вид СРС  |
|---------------|--------------------------|-------------|--|--|
|               |                          | ОФО         |  |  |
| 1             | 1                        | 14          | Подготовка к защите тем дисциплины                       | подготовка и оформление практических работ   |
| 2             | 1-2                      | 14          | Подготовка рефератов, докладов, презентаций              | работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 3             | 1-3                      | 16          | Индивидуальные консультации студентов в течение семестра | работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 4             | 1-4                      | 14          | Консультации в группе перед зачетом                      | подготовка к аттестациям, зачету   |
| 5             | 1-5                      | 14          | Подготовка к защите тем дисциплины                       | подготовка и оформление практических работ   |
| <b>Итого:</b> |                          | <b>72</b>   |  |  |

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

### 6. Тематика курсовых работ/проектов

*Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.*

### 7. Контрольные работы

7.1 Методические указания для выполнения контрольных работ

7.2 Тематика контрольных работ:

### 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

| №  | Виды контрольных мероприятий текущего контроля | Баллы       | № недели |
|--|--|-------------|----------|
| 1  | Работа на лекциях                              | 0-5         | 1-6      |
| 2  | Выполнение и защита практических работ         | 0-5         | 1-6      |
| 3  | Тестирование 1 аттестация                      | 0-7         | 6        |
| <b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b> |  | <b>0-30</b> |          |
| 4  | Работа на лекциях                              | 0-5         | 7-12     |
| 5  | Выполнение и защита практических работ         | 0-5         | 7-12     |
| 6  | Тестирование 2 аттестация                      | 0-7         | 12       |
| <b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b> |  | <b>0-30</b> |          |
| 7  | Работа на лекциях                              | 0-5         | 13-17    |
| 8  | Выполнение и защита практических работ         | 0-5         | 13-17    |
| 9  | Тестирование 3 аттестация                      | 0-6         | 17       |
| <b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b> |  | <b>0-40</b> |          |
| <b>ВСЕГО:</b>                              |  | <b>100</b>  |          |
| 16   | Итоговое тестирование для задолжников          | 90          | -        |

### 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч.

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

### 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

| Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы        |        |  |
|---|--------|--|
| Наименование  | Кол-во | Значение   |
| Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.) | 1      | Наглядность при изучении соответствующего материала        |
| Microsoft Windows (актуальная версия)   | 1      | Система для реализации работы мультимедийного оборудования |
| Microsoft Office (актуальная версия)  | 1      | Система для реализации работы мультимедийного оборудования |
| Комплект учебной мебели   |        | Для ведения занятий  |

### 11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: «Технология и организация лечебно-профилактического питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

| Код компетенции   | Код, наименование ИДК  | Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)   | Критерии оценивания результатов обучения      |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|---|
|   |  |   | 1-2   | 3   | 4   | 5   |
| ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению: | ПКС-3.1 Способен овладевать технологическим процессом и проводить финансовый анализ его деятельности.  | 31 понимать теорию технологического процесса и порядок проведения финансовой деятельности предприятия общественного питания.  | Не демонстрирует знание указанных вопросов    | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |
|   |  | У1 определять и анализировать потребность в производственных и финансовых ресурсах для предприятий лечебно-профилактического питания и принимать меры по их корректированию.                                      | Не демонстрирует указанные умения             | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|   |  | В1 обладать навыками технологий производства лечебно-профилактического питания, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия .   | Не демонстрирует владение указанными навыками | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |
|   | ПКС-3.2 Способен организовывать технологический процесс производства согласно системы ХАССП .анализировать финансовый результат деятельности | 32 понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья в лечебно-профилактическом питании, обеспечения высокого качества готовой продукции и ее безопасности. | Не демонстрирует знание указанных вопросов    | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |
|   |  | У2 организовывать   | Не  | Частично  | В достаточной   | Демонстрирует   |

|  |   |   |  |   |   |   |
|--|---|---|--|---|---|---|
|  | производственного цикла.  | технологический процесс по системе ХАССП в лечебно профилактическом питании, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия. | демонстрирует указанные умения                             | демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки                      | мере демонстрирует указанные умения                           | указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|  |   | В2 обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства лечебно профилактического питания.   | Не демонстрирует владение указанными навыками              | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |
|  | ПКС-3.3 Планирует внедрять инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах. | 33 понимать инновационные технологии производства лечебно профилактического питания и порядок определения в потребности ресурсов.                           | Не демонстрирует знание указанных вопросов                 | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |
|  |   | У3 внедрять современные технологии на всех этапах технологического процесса. лечебно профилактического питания.   | Не демонстрирует указанные умения                          | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|  |   | В3 обладать навыками определения в потребности ресурсов и внедрению инновационных технологий производства лечебно профилактического питания.                | Не демонстрирует владение указанными навыками              | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |
|  | ПКС-4 Способен осуществлять   | ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую   | 34 понимать теоретические основы методов анализа продуктов | Не демонстрирует  | Частично демонстрирует  | Демонстрирует достаточные   |

|  |  |  |   |   |   |   |
|--|--|--|---|---|---|---|
| контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей | производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции   | для диетического и лечебно профилактического питания   | знание указанных вопросов                     | знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки                           | знания указанных вопросов                                     | указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности   |
|  |  | У4 выбирать метод анализа для решения конкретной аналитической задачи  | Не демонстрирует указанные умения             | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|  |  | В4 обладать способами обработки полученной информации и делать заключения по результатам исследования..  | Не демонстрирует владение указанными навыками | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |
|  | ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукцииС- | 35 понимать прикладное применение методов контроля по производству лечебно профилактического питания и порядок работы аналитического оборудования            | Не демонстрирует знание указанных вопросов    | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |
|  |  | У5 применять методы определения контроля по производству лечебно профилактического питания на всех этапах логистического процесса                            | Не демонстрирует указанные умения             | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |
|  |  | В5 обладать навыками расчета лечебно профилактических диет , статистической обработки и интерпретации результатов анализа лечебно профилактического питания. | Не демонстрирует владение указанными навыками | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская                       | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных   |

|   |  |   |   | незначительные<br>ошибки                                      |   | способов<br>выполнения<br>поставленной<br>задачи |
|---|--|---|---|---|---|--|
| ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла | З6 понимать прикладное применение методов контроля по производству лечебно профилактического питания и порядок работы аналитического оборудования            | Не демонстрирует знание указанных вопросов    | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки    | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов           | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности                              |  |
|   | У6 применять методы определения контроля по производству лечебно профилактического питания на всех этапах логистического процесса                            | Не демонстрирует указанные умения             | Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки             | В достаточной мере демонстрирует указанные умения             | Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала   |  |
|   | В6 обладать навыками расчета лечебно профилактических диет , статистической обработки и интерпретации результатов анализа лечебно профилактического питания. | Не демонстрирует владение указанными навыками | Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки | В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками | Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи |  |

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: «Технология и организация лечебно-профилактического питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

| № п/п | Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания  | Количество экземпляров в БИК | Контингент обучающихся использующих указанную | Обеспеченность обучающихся литературой, % | Наличие электронного варианта в ЭБС |
|-------|--|------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| 1     | Технология продукции общественного питания : учебное пособие для студентов вузов<br>Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев [и др.]. - 2004.        | 10                           | 25  | 100                                       | -                                   |
| 2     | Касьянов, Геннадий Иванович.<br>Технология продуктов детского питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 271400 "Технология продуктов детского и функционального питания" / Г. И. Касьянов. - Москва : Академия, 2003. - 224 с. | 8                            | 25  | 100                                       |                                     |
| 3     | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания : сборник технических нормативов / под общ. ред. В. Т. Лапшиной. - Москва : Хлебпродинформ, 2002. - 631 с.  | 10                           | 25  | 100                                       | -                                   |

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТТПП  В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.  
М.П. для документов

