

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:38
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Технология и организация лечебно-профилактического питания
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): технология
и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

В.Ю. Неверов; канд.биол.наук, доцент кафедры
«Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование компетенций 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 в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к элективным дисциплинам, модуль 5 по выбору.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание - теории технологических процессов при производстве продукции и порядок проведения финансовой деятельности предприятий, осуществляющих питание; технологического процесса с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества готовой продукции и ее безопасности; инновационных технологий производства продукции питания и порядок определения в потребности ресурсов для их изготовления; методов контроля качества исходного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции при организации питания; методов контроля качества продукции и порядок применения этой продукции на всех этапах жизненного цикла;

умение – определять и анализировать потребность в производственных и финансовых ресурсах для предприятий питания и принимать меры по их корректированию; организовывать технологический процесс производства, при организации питания, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия; внедрять современные технологии производства продукции; выбирать методы анализа для решения конкретной аналитической задачи, обрабатывать полученные данные и делать выводы при производстве продукции питания на всех этапах жизненного цикла; применять методы определения контроля качества исходного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции при производстве продуктов питания;

владение – навыками технологий производства продуктов питания, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия, осуществляющих питание; навыками определения потребности в сырьевых ресурсах и внедрения инновационных технологий в производство продукции; способами обработки полученной информации при производстве продукции диетического и лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла продукции; навыками расчета продукции и расхода сырья и полуфабрикатов, расчета параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Физиология питания, Организация производственной деятельности, Технология продуктов общественного питания, и служит основой для освоения дисциплин: Выпускная квалификационная работа.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	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 Имеет представление о технологических процессах и проводит финансовый анализ его деятельности.	Знать: 31 теорию технологических процессов при производстве продукции лечебно-профилактического назначения и порядок проведения финансовой деятельности предприятий, осуществляющих лечебно-профилактическое питание
		Уметь: У1 определять и анализировать потребность в производственных и финансовых ресурсах для предприятий питания, выпускающих продукцию лечебно-профилактического назначения и принимать меры по их корректированию
		Владеть: В1 навыками технологий производства блюд лечебно-профилактического питания, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия, осуществляющих лечебно-профилактическое питание
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: 32 технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья в лечебно-профилактическом питании, обеспечения высокого качества готовой продукции и ее безопасности
		Уметь: У2 организовывать технологический процесс производства, при организации лечебно-профилактического питания, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия
		Владеть: В2 навыками практической деятельности при производстве блюд лечебно-профилактического питания
	ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определяет потребность в ресурсах	Знать: 33 инновационные технологии производства продукции лечебно-профилактического питания и порядок определения в потребности ресурсов для их изготовления
		Уметь: У3 внедрять современные технологии производства продукции лечебно-профилактического назначения
		Владеть: В3 навыками определения потребности в сырьевых ресурсах и внедрения инновационных технологий в производство продукции лечебно-профилактического питания
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 34 теоретические основы методов сбора информации и его анализа для производства продукции диетического и лечебно-профилактического питания
		Уметь: У4 выбирать методы анализа для решения конкретной аналитической задачи, обрабатывать полученные данные и делать выводы при производстве продукции диетического и лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В4 способами обработки полученной информации при производстве продукции диетического и лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла продукции

	<p>ПКС-4.2 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Знать: 35 методы контроля качества исходного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции при организации лечебно-профилактического питания</p> <p>Уметь: У5 применять методы определения контроля качества исходного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции при производстве лечебно-профилактического питания на всех этапах производства</p> <p>Владеть: В5 навыками расчета продукции и расхода сырья и полуфабрикатов при формировании лечебно-профилактических диет, расчета параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции для лечебно-профилактического питания</p>
	<p>ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>Знать: 36 методы контроля качества продукции лечебно-профилактического назначения и порядок применения этой продукции на всех этапах жизненного цикла</p> <p>Уметь: У6 применять методы определения назначения и качества при организации лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла</p> <p>Владеть: В6 навыками расчета диет, статистической обработки и интерпретации результатов анализа при организации лечебно-профилактического питания</p>

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 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

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
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Введение	2	2	2	14	20	ПКС-3.1	устный опрос
								ПКС-3.2	устный опрос
								ПКС-4.1	устный опрос
2	2	Питание различных групп населения	2	2	2	14	20	ПКС-3.2	устный опрос
								ПКС-3.4	устный опрос
								ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС-4.3	устный опрос
3	3	Технология получения продуктов лечебно-профилактического питания.						ПКС-3.1	устный опрос
								ПКС-3.2	устный опрос
								ПКС-3.4	устный опрос

		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-4.2	устный опрос
								ПКС-4.3	устный опрос
4	4	Технологии производства лечебно – профилактических продуктов для спортсменов и их особенности	2	2	2	14	20	ПКС-3.1	устный опрос
								ПКС-3.2	устный опрос
								ПКС-3.4	устный опрос
								ПКС-4.2	устный опрос
5	5	Технологии лечебно-профилактического питания для кормящих матерей, детей и их особенности	2	2	2	14	20	ПКС-3.1	устный опрос
								ПКС-3.4	устный опрос
								ПКС-4.2	устный опрос
								ПКС-4.3	устный опрос
6		Зачет	-	-	-	-	-	ПКС-3.1	устный опрос
								ПКС-3.2	устный опрос
								ПКС-3.4	устный опрос
								ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС-4.2	устный опрос
								ПКС-4.3	устный опрос
Итого:			12	12	12	72	108		

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 (ВБД) или пониженным количеством белка (НБД), с пониженной (НКД) или повышенной калорийностью (ВКД).

Раздел 4. Технологии производства лечебно – профилактических 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 лечебно-профилактического питания для кормящих матерей, детей и их особенности. Питание кормящих матерей. Питание беременных при некоторых видах патологии. Лечебно-профилактическое питание детей грудного возраста. Лечебно-профилактическое питание детей дошкольного возраста.

5.2.2. Содержание дисциплины 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. Развитие науки о питании
2	2	2	Оценка состояния питания различных групп населения. Лечебное (диетическое) питание.
3	3	4	Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания
4	4	2	Основные продукты питания для спортсменов. Питание спортсменов вовремя и после соревнований.
5	5	2	Питание кормящих матерей и детей. Питание беременных при некоторых видах патологии. Лечебно-профилактическое питание детей.
Итого:		12	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Классификация видов питания. Значение и место лечебно-профилактического питания.
2	2	2	Определение потребности в основных макро и микронутриентах различных групп населения.
3	3	2	Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения.
4		2	Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения.
5	4	2	Дневной рацион спортсменов. Режим питания. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности.
6	5	2	Питание кормящих матерей. Питание беременных при некоторых видах патологии. Лечебно-профилактическое питание детей грудного возраста. Лечебно-профилактическое питание детей дошкольного возраста.
Итого:		12	

Лабораторные работы

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лабораторного занятия
		ОФО	
1	1	2	Изучение методики составления рационов питания с повышенным или пониженным количеством белка, с пониженной или повышенной калорийностью.
2	2	2	Определение нормы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.
3	3	2	Составление рационов лечебного и лечебно-профилактического питания для диет с механическим и химическим щажением.
4		2	Составление рационов лечебного и лечебно-профилактического питания для диет с механическим и термическим щажением
5	4	2	Составление рационов лечебного и лечебно-профилактического питания для спортсменов.
6	5	2	Составление рационов диетического питания для беременных и кормящих женщин.
Итого:		12	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-5	24	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ

2	1-2	18	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-5	16	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	3-5	4	Консультации в группе перед зачетом	подготовка к аттестациям, зачету
5	1-5	10	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
Итого:		72		

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

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

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 мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	10
3	Тест 1 аттестация	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Тест 2 аттестация	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Тест 3 аттестация	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы
- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»

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

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Технология и организация лечебно-профилактического питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

	<p>Лабораторные работы: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕНС 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	<p>625027, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д. 38, ауд. 223</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Преподаватель дает материалы необходимые для освоения практического занятия.

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

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-3	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах и проводит финансовый анализ его деятельности.	Знать: З1 теорию технологических процессов при производстве продукции лечебно-профилактического назначения и порядок проведения финансовой деятельности предприятий, осуществляющих лечебно-профилактическое питание	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
		Уметь: У1 определять и анализировать потребность в производственных и финансовых ресурсах для предприятий питания, выпускающих продукцию лечебно-профилактического назначения 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
		Владеть: В1 навыками технологий производства блюд лечебно-профилактического питания, анализом проведения финансовой рентабельности предприятия, осуществляющих лечебно-профилактическое питание	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 Организует технологический процесс производства, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: З2 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

		Уметь: У2 организовывать технологический процесс производства, при организации лечебно-профилактического питания, анализировать результат финансовой деятельности производственного предприятия	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В2 навыками практической деятельности при производстве блюд 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-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определяет потребность в ресурсах		Знать: З3 инновационные технологии производства продукции лечебно-профилактического питания и порядок определения в потребности ресурсов для их изготовления	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
		Уметь: У3 внедрять современные технологии производства продукции лечебно-профилактического назначения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 навыками определения потребности в сырьевых ресурсах и внедрения инновационных технологий в производство продукции 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	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 34 теоретические основы методов сбора информации и его анализа для производства продукции диетического и лечебно-профилактического 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
		Уметь: У4 выбирать методы анализа для решения конкретной аналитической задачи, обрабатывать полученные данные и делать выводы при производстве продукции диетического и лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В4 способами обработки полученной информации при производстве продукции диетического и лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла продукции	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 Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: 35 методы контроля качества исходного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции при организации лечебно- профилактического 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	
	Уметь: У5 применять методы определения контроля качества исходного сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции при производстве лечебно- профилактического питания на всех этапах производства	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В5 навыками расчета продукции и расхода сырья и полуфабрикатов при формировании лечебно-профилактических диет, расчета параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции для лечебно-	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	

		профилактического питания		незначительные ошибки		способов выполнения поставленной задачи
ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 36 методы контроля качества продукции лечебно-профилактического назначения и порядок применения этой продукции на всех этапах жизненного цикла	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	
	Уметь: У6 применять методы определения назначения и качества при организации лечебно-профилактического питания на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	Владеть: В6 навыками расчета диет, статистической обработки и интерпретации результатов анализа при организации 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

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): 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 литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Технология продукции общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" в 2 т / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир, Колос. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-03-003579-6. Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев [и др.]. - 2004. - 416 с.	41	25	100	-
2	Касьянов, Геннадий Иванович. 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.	7	25	100	-

Лист согласования

Внутренний документ "Технология и организация лечебно-профилактического питания_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано