

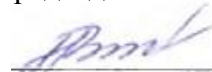
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

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 ТПП

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) 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 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	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 ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Введение.	2	2	2	14	20	ПКС-3.1 ПКС-3.2 ПКС-4.1	устный опрос
2	2	Питание различных групп населения.	2	2	2	14	20	ПКС-3.2 ПКС-3.3 ПКС-4.1 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 ПКС-3.2 ПКС-3.3 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос
4	4	Технологии продуктов для спортсменов и их особенности	2	2	2	14	20	ПКС-3.1 ПКС-3.2 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 ПКС-3.3 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос
...	Курсовая работа –не предусмотрена								
...	зачет								
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 (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
Итого		12	

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)
Итого:		12	

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)
Итого:		12	

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
Итого:		72		

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
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
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
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
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
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
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

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

5. Президентская библиотека 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 ошибки		способов выполнения поставленной 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 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. 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

