

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:05:03
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология и организация диетического питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>7</u> семестре	

Разработано

Зав.кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения
Холодова Е.Н.

.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с технологией и организацией диетического питания, способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Задачи дисциплины:

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания,
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и организацией диетического питания;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация диетического питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.08. Ее освоение происходит в 7 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Анализирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания для повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

4. Объем учебной дисциплины

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	5	135	
Из них аудиторных:		12	
Лекций		6	
Лабораторных занятий		6	3
Самостоятельной работы		116,25	
Формы контроля:			
Экзамен 7 семестр		6,75	

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Рибзук (з.и.о.) Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Реализуе
мые

Контактная работа
обучающихся с

Самос
тоятел

		компетенции	преподавателем, часов				ьная работа , часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
1.	Раздел 1. Основные принципы диетического питания						13,5
2.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
3.	Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
4.	Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
5.	Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5				4,5
6.	Раздел 2 Особенности технологии приготовления блюд в диетическом питании						
7.	Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3		3
8.	Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

9.	Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}			3		3
10.	Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
11.	Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
12.	Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
13.	Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					3
14.	Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					4
15.	Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					4
16.	Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}					4

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

17.	Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5				4
18.	Раздел 3 Организация диетического питания						
	Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5				3
	Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5				3
	Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5				4,25
	Итого за 7 семестр		6,0		6,0		116,25
	Экзамен 7 семестр						6,75

5.2 Наименование и содержание лекций

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
Раздел 1 Основные принципы диетического питания			
1.	Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Актуализированный перечень документации, необходимый для организации диетического питания. Нормативная и технологическая документация. Значение диетического питания в лечении и профилактике отдельных заболеваний. Методы щажения, применяемые в диетическом питании. Разработка документации на кулинарную продукцию диетического и лечебно-профилактического питания	1,5	
2.	Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для организма здорового и больного. Расчет физиологической потребности основных пищевых веществ. Значение минеральных веществ и витаминов и их		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	роль в жизнедеятельности организма. Значение жидкости и хлорида натрия в водно-солевом обмене больного и здорового человека.		
3.	Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества. Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и нерыбное водное сырье. Яйца и яйцепродукты. Крупы и макаронные изделия. Овощи и фрукты. Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека. Сахар и его заменители, мед, кондитерские изделия. Значение хлеба в лечебном питании. Специализированные продукты в лечебном питании. Пищевые добавки.		
4.	Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.		
Раздел 2. Особенности технологии приготовления блюд в диетическом питании			
5.	Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	1,5	
6.	Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов. Технологические схемы производства соусов. Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Технология приготовления соусов на молоке, сметане. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадах, майонезе, заправках. Технология приготовления сладких соусов. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров. Технология приготовления заправочных супов. Молочные супы. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы, слизистые супы, их роль в диетическом питании. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Правила хранения и отпуска супов. Температура подачи.		
7.	Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей. Значение овощей в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Рекомендации по применению блюд из овощей для лечения и профилактики заболеваний. Правила отпуска блюд из овощей.		
8.	Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

	изделий. Значение круп в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Правила варки каш. Нормы жидкости при варке каш. Рекомендации по применению блюд из круп при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из круп. Нормы отпуска. Бракераж блюд.		
9.	Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога. Значение яиц в питании больного и здорового человека. Технология варки яиц. Блюда из яиц. Рекомендации по применению блюд из яиц при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из яиц. Нормы отпуска. Бракераж блюд. Роль творога в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из творога, технология приготовления. Требования к качеству. Правила отпуска. Бракераж блюд из творога. Рекомендации по назначению блюд из творога при заболеваниях и для профилактики заболеваний.		
10.	Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Использование рыбы и морепродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной и тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленой и рыбной массы. Выбор оптимальных способов тепловой обработки при производстве блюд из рыбы в диетическом питании. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из рыбы. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из рыбы. Нормы отпуска блюд из рыбы. Бракераж блюд из рыбы. Контроль качества блюд из рыбы.		
11.	Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Использование мяса в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.		
12.	Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика. Использование мяса птицы в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из отварной и припущенной птицы. Блюда из жареной и тушеной птицы. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления котлетной и кнельной массы. Блюда из кролика. Использование субпродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.		
13.	Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья. Значение свежих фруктов и ягод в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Отпуск свежих фруктов и ягод. Технология приготовления напитков из фруктов и ягод. Технология приготовления железированных напитков. Технология приготовления горячих сладких блюд. Нормы отпуска сладких блюд. Бракераж блюд. Требования к		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	качеству. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного растительного сырья. Витаминные напитки. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний.		
14.	Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания. Особенности технологии приготовления диетических мучных блюд и изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления мучных блюд – вареников, блинчиков, блинов. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления фаршей для пирожков, кулебяк, ватрушек. Требования к качеству. Температура выпечки изделий. Бракераж изделий. Рекомендации по применению изделий при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Технология производства различных видов теста и изделий из них, используемых в диетическом питании (бисквитного, песочного, заварного). Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий.		
15.	Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой. Технология приготовления изделий специального назначения. Технология приготовления блюд с боенской кровью. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами: сухим обезжиренным молоком, кальцинированным и зерненным творогом, казеинатами, с белковыми продуктами сои. Технология приготовления низкобелковых блюд. Использование пищевых волокон. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами. Требования к качеству блюд. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний.		
Раздел 3. Организация диетического питания			
16.	Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях. Организация работы диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.	3	
17.	Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока.		
18.	Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях. Особенности организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях. Составление рационов, расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности в лечебно-профилактических рационах.		
Итого за 7 семестр		6	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

№ п/п	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объе м часов	Из них практиче ская подготов ка, часов
1,2, 3,4	Лабораторная работа 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Работа с нормативной и технической документацией, со сборником рецептов блюд, составление технико-технологических карт и схем приготовления диетических блюд.		
5	Лабораторная работа 2. Холодные блюда и закуски: – салат рыбный -52 – икра овощная -63 – паштет из печени- 78 – чай без сахара- 651	3	3
6	Лабораторная работа 3. Супы: – суп молочный с овощами – 120 – суп-пюре из кабачков- 130 – борщ холодный-151 – чай без сахара – 651 Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы		
7	Лабораторная работа 4. Блюда из овощей: - пудинг из тыквы и яблок с творогом 188 - котлеты капустные с соусом молочным -216 - свекла, фаршированная рисом и яблоками -251 - чай без сахара – 651 Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы	3	
8,9	Лабораторная работа 5. Блюда из круп, макаронных изделий, из яиц, творога: - биточки пшеничные -283 - омлет, фаршированный овощами - 312 - пудинг из творога (сваренный на пару) с соусом из кураги – 324 - чай без сахара – 651 Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы		
10	Лабораторная работа 6. Блюда из рыбы: – биточки рыбные паровые – 354 картофель отварной с маслом растительным – 464 соус сметанный - 550 – суфле рыбное (паровое) с маслом -368 гарнир - картофель в молоке - 466 – кнели рыбные припущенные - 369 соус молочный - 540 гарнир – каша рисовая вязкая – 455 - чай без сахара – 651 Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы		
11, 12	Лабораторная работа 7. Блюда из мяса: - мясной хлебец диетический – 429 гарнир - пюре из овощей паровые с маслом -447 соус молочный - 477 – блюда из печени -420 гарнир – рис припущенный - 458 суп из курицы с овощами паровые с маслом -447		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	гарнир – пюре из тыквы -480 – чай без сахара – 651 Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы		
13, 14	Лабораторная работа 8. Сладкие блюда и напитки: - кисель молочный густой -615 - яблоки, фаршированные творогом – 649 Мучные изделия - печенье из овсяной муки – 718 - бисквитные палочки - 721 - кекс диетический (5 вариант) -728 - чай без сахара 651 Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы		
16, 17, 18	Лабораторная работа 9. Составление рационов питания и расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности по номенклатуре диет (системе стандартных диет). Оформление документации пищеблока для выписки питания и контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях		
Итого за 7 семестр		6,0	3

5.4. Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным занятиям	Собеседование	5,4	0,6	6
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы и интернет – источников по темам № 1 - 18	Собеседование	99,225	11,025	110,25
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к экзамену	Собеседование	6,075	0,675	6,75
Итого за 7 семестр			110,7	12,3	123

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Щербухова Татьяна Александровна

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология продукции общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов *(включается при наличии соответствующих занятий)*.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области *(включается при наличии соответствующих занятий)*.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области *(включается при наличии соответствующих занятий)*.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.- Электрон. текстовые данные.- Саратов: Вузовское образование, 2014.- 428 с.

2. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - М. : Прометей, 2016. - 168 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 808 с.

2. Микулович Л.С. Советы специалиста. О продуктах питания [Электронный ресурс]/ Микулович Л.С., Серегин В.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 238 с.

3. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов

питания [Электронный ресурс]. - М.: Рипол Классик, 2013. - 284 с.
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
А.Смирнов М.А. Инфекционные заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнов. - М.: Рипол Классик, 2013. - 64 с.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и организация диетического питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Технология и организация диетического питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")

2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)

3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)

4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)

5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)

6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На лабораторных занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания. Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект ученой мебели; дополнительное оборудование: ноутбук, проектор переносной, экран
Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Самостоятельная работа техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом

индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования,

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022