

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
землеустройства и агротехнологий
_____ Т. В. Наумова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ЛЕЧЕБНО-ДИЕТИЧЕСКОЕ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.ДВ.01.01

Курс 5 **Семестр** 5

Учебный план набора 2022 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контр оль	Форма итоговой аттестац ии (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекци и	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
5 семестр очное	108	44	18		26	-	64	-	зачет
5 заочное	108	22	6		16	-	82	4	зачет
Итого	108/108	44/2 2	18/6		26/16	-	64/82	-/4	зачет/ зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий, к.б.н.

_____ Дуденко Г.А.

Руководитель образовательной
программы

_____ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о значении макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания и создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научнообоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии отдельных групп населения.

Задачи:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапов производства пищевых продуктов лечебно-диетического и профилактического назначения;
- изучить структуры, санитарно-технических устройств и организации лечебно-диетического и профилактического питания;
- усвоить основные правила производства лечебно-диетического и профилактического питания, требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- овладеть методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса лечебно-диетического и профилактического питания от приемки до реализации готовой продукции.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Б1.В.ДВ.01.01

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания;
- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	5 семестр	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	44	22	44/22
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	26	16	26/16
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	64	82	64/82
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	64	82	64/82

Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)		зачет	зачет	зачет/ зачет
Общая трудоёмкость	час	108	108	108/108
	зач. ед.	3,0	3,0	3,0/3,0

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Основы рационального питания	Ассортимент и классификации продуктов для диетического и лечебного питания. Технологии приготовления диетических блюд и организации лечебного питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ.
2.	Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания.	Требования, предъявляемые к продуктам специального назначения. Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли. Специализированные продукты диетического питания: белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; морепродукты - морской гребешок, морская капуста, кальмары; витаминизированные продукты; кукурузно-солодовый экстракт; эфиры целлюлозы. Продукты, предназначенные для лечебного питания (ЛПП). ЛПП и ДП, обогащенные витаминами: витаминизированное молоко, продукты, обогащенные препаратами β-каротина. ЛПП и ДП, обогащенные минеральными веществами. ЛПП и ДП, обогащенные пищевыми волокнами: целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин, лигнин и др. Продукты детского питания (ПДП), их классификация и назначение. Характеристика основных групп ПДП; специализированные продукты лечебного питания (ГОШ) для больных детей; продукты для детей дошкольного, школьного возраста и подростков.
3.	Теоретические основы диетического и лечебного питания	Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Общие рекомендации по организации Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая). ЛПП для лиц: работающих и испытывающих на себе воздействие радиоактивных излучений; работающих на химических и других вредных производствах; работающих со спецтопливами, испытывающих нервно-

		<p>эмоциональное напряжение - стресс; работающих в неблагоприятных эколого-климатических факторах (жара, холод, загрязнение окружающей среды.).</p> <p>Особенности попадания ксенобиотиков в организм человека и пути их выведения с продуктами питания.</p>
4.	Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов	<p>Условия и факторы, оказывающие влияние на питание детей, школьников, подростков и спортсменов.</p> <p>Основные принципы питания. Особенности разработки меню.</p> <p>Режим питания. Законы питания и общие принципы гигиенического нормирования при организации питания указанных контингентов.</p> <p>Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами.</p> <p>Сроки хранения и реализации готовой продукции.</p>
5.	Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков	<p>Пищевая ценность продуктов для детского питания различных возрастных групп: ранний детский период -1-3 года, дошкольный период -3-6 лет, период младшего школьного возраста - 6-12 лет, период старшего школьного возраста - 12-17 лет.</p> <p>Особенности организации питания детей в детских учреждениях, учебных заведениях (школах, лицеях, колледжах, ВУЗах), оздоровительных лагерях.</p> <p>Особенность технологии приготовления пищи для детей.</p> <p>Организация диетического и лечебного питания для детей различных возрастных групп.</p> <p>Особенности технологии приготовления блюд из консервов и концентратов для детского питания различных возрастных групп: ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства, технологические режимы, качество и безопасность.</p> <p>Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях школьного питания для детей различных возрастных групп.</p> <p>Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарной продукции, вырабатываемой для детского питания.</p>

6.	Основные принципы и рекомендации питания спортсменов	<p>Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.</p> <p>Характеристика ассортимента продуктов питания для спортсменов, занимающихся различными видами спорта: шахматы, гимнастика, легкая и тяжелая атлетика, водные виды спорта (плавание, водное поло и др.), зимние виды спорта (лыжи, фигурное катание, санный спорт и др.), бег, бокс, борьба, горнолыжный спорт, спортивные игры (баскетбол, волейбол, теннис, футбол и др.), альпинизм, биатлон и т. д.</p> <p>Режим питания на тренировочном сборе, его особенности и краткая характеристика распределения пищи по приемам и энергосодержанию рациона.</p> <p>Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов.</p> <p>Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.</p>
7.	Диетическое питание при различных видах заболеваний	Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни.
8.	Особенности диетической технологии	<p>Оценка качества и первичная обработка продуктов.</p> <p>Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые).</p> <p>Особенности приготовления блюд из мяса и птицы.</p> <p>Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление блюд из творога, яиц, блюд из теста, сладких блюд и напитков, соусов.</p>
9.	Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	<p>Организация лечебно-профилактического питания рабочих на промышленных предприятиях как одна из форм профилактики профессиональной патологии.</p> <p>Требования по санитарно-гигиеническому контролю за организацией ЛПП и проведению исследований, направленных на изучение пищевого статуса работающих во вредных условиях труда.</p>

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Всего часов
1.	Основы рационального питания	2	2			4	8
2.	Пищевые продукты	2	2			4	8

	специального назначения для диетического и лечебного питания.						
3.	Теоретические основы диетического и лечебного питания	2	2			8	12
4.	Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов	2	4			8	14
5.	Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков	2	4			8	14
6.	Основные принципы и рекомендации питания спортсменов	2	2			8	12
7.	Диетическое питание при различных видах заболеваний	2	4			12	18
8.	Особенности диетической технологии	2	2			4	8
9.	Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	2	4			8	14
	Итого	18	26			64	108
	Контроль						
	Итого	18	26			64	108

5.3 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)
(заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
	Предшествующие дисциплины (модули)									
1	Физиология питания									
2	Пищевая химия									
3	Технология родукции общественного питания									
	Последующие дисциплины (модули)									

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач		2			2
Исследовательский метод					
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СРС
1	Семинар	Диетическое питание при различных видах заболеваний	Решение ситуационных задач. Работа в микрогруппах.	2

7 Лабораторный практикум - не предусмотре

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
Итого			

8 Семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
-------	--------------------------------------	---	---------------------

1. ...	1.	Ассортимент и классификации продуктов для диетического и лечебного питания. Технологии приготовления диетических блюд и организации лечебного питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ.	2
2	2.	Требования, предъявляемые к продуктам специального назначения. Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли. Специализированные продукты диетического питания: белково-минеральные; высокодисперсные эмульги-рованные смеси; морепродукты - морской гребешок, морская капуста, кальмары; витаминизированные продукты; кукурузно-солодовый экстракт; эфиры целлюлозы. Продукты, предназначенные для лечебного питания (ЛПП). ЛПП и ДП, обогащенные витаминами: витаминизированное молоко, продукты, обогащенные препаратами β-каротина. ЛПП и ДП, обогащенные минеральными веществами. ЛПП и ДП, обогащенные пищевыми волокнами: целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин, лигнин и др. Продукты детского питания (ПДП), их классификация и назначение. Характеристика основных групп ПДП; специализированные продукты лечебного питания (ГОШ) для больных детей; продукты для детей дошкольного, школьного возраста и подростков.	2
3	3.	Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Общие рекомендации по организации Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая). ЛПП для лиц: работающих и испытывающих на себе воздействие радиоактивных излучений; работающих на химических и других вредных производствах; работающих со спецтопливами, испытывающих нервно-эмоциональное напряжение - стресс; работающих в неблагоприятных эколого-климатических факторах (жара, холод, загрязнение окружающей среды.). Особенности попадания ксенобиотиков в организм человека и пути их выведения с продуктами питания.	2

4	4	<p>Условия и факторы, оказывающие влияние на питание детей, школьников, подростков и спортсменов.</p> <p>Основные принципы питания. Особенности разработки меню.</p> <p>Режим питания. Законы питания и общие принципы гигиенического нормирования при организации питания указанных контингентов.</p> <p>Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами.</p> <p>Сроки хранения и реализации готовой продукции.</p>	4
5	5	<p>Пищевая ценность продуктов для детского питания различных возрастных групп: ранний детский период -1-3 года, дошкольный период -3-6 лет, период младшего школьного возраста - 6-12 лет, период старшего школьного возраста - 12-17 лет.</p> <p>Особенности организации питания детей в детских учреждениях, учебных заведениях (школах, лицеях, колледжах, ВУЗах), оздоровительных лагерях.</p> <p>Особенность технологии приготовления пищи для детей. Организация диетического и лечебного питания для детей различных возрастных групп.</p> <p>Особенности технологии приготовления блюд из консервов и концентратов для детского питания различных возрастных групп: ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства, технологические режимы, качество и безопасность.</p> <p>Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях школьного питания для детей различных возрастных групп.</p> <p>Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарной продукции, вырабатываемой для детского питания.</p>	4
6	6.	<p>Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.</p> <p>Характеристика ассортимента продуктов питания для спортсменов, занимающихся различными видами спорта: шахматы, гимнастика, легкая и тяжелая атлетика, водные виды спорта (плавание, водное поло и др.), зимние виды спорта (лыжи, фигурное катание, санный спорт и др.), бег, бокс, борьба, горнолыжный спорт, спортивные игры (баскетбол, волейбол, теннис, футбол и др.), альпинизм, биатлон и т. д.</p> <p>Режим питания на тренировочном сборе, его особенности и краткая характеристика распределения пищи по приемам и энергосодержанию рациона.</p> <p>Особенности составления меню для обеспечения</p>	2

		питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.	
7	7.	Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни.	4
8	8.	Оценка качества и первичная обработка продуктов. Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые). Особенности приготовления блюд из мяса и птицы. Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, яиц, блюд из теста, сладких блюд и напитков, соусов.	2
9	9.	Организация лечебно-профилактического питания рабочих на промышленных предприятиях как одна из форм профилактики профессиональной патологии. Требования по санитарно-гигиеническому контролю за организацией ЛПП и проведению исследований, направленных на изучение пищевого статуса работающих во вредных условиях труда.	4
Итого			26

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Основы рационального питания Ассортимент и классификации продуктов для диетического и лечебного питания.	2	Опрос, конспект
2.		Технологии приготовления диетических блюд и организации лечебного питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ.	2	Опрос, конспект

4	2	Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания. Требования, предъявляемые к продуктам специального назначения. Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли. Специализированные продукты диетического питания: белково-минеральные; высокодисперсные эмульги-рованные смеси; морепродукты - морской гребешок, морская капуста, кальмары; витаминизированные продукты; кукурузно-солодовый экстракт; эфиры целлюлозы.	2	Презентация конспект
		Продукты, предназначенные для лечебного питания (ЛПП). ЛПП и ДП, обогащенные витаминами: витаминизированное молоко, продукты, обогащенные препаратами β-каротина. ЛПП и ДП, обогащенные минеральными веществами. ЛПП и ДП, обогащенные пищевыми волокнами: целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин, лигнин и др. Продукты детского питания (ПДП), их классификация и назначение. Характеристика основных групп ПДП; специализированные продукты лечебного питания (ГОШ) для больных детей; продукты для детей дошкольного, школьного возраста и подростков.	2	Конспект опрос
6	3	Теоретические основы диетического и лечебного питания Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Общие рекомендации по организации	2	Реферат
		Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая).	2	Конспект, опрос
		ЛПП для лиц: работающих и испытывающих на себе воздействие радиоактивных излучений; работающих на химических и других вредных производствах; работающих со спецтопливами, испытывающих нервно-эмоциональное напряжение - стресс; работающих в неблагоприятных эколого-климатических факторах (жара, холод, загрязнение окружающей среды.).		Конспект, опрос
		Особенности попадания ксенобиотиков в организм человека и пути их выведения с продуктами питания.	2	Конспект, опрос

7		Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.	2	Реферат опрос
8	4	Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов Условия и факторы, оказывающие влияние на питание детей, школьников, подростков и спортсменов.	2	Конспект, опрос
9		Основные принципы питания. Особенности разработки меню. Режим питания. Законы питания и общие принципы гигиенического нормирования при организации питания указанных контингентов.	4	Конспект, опрос
10		Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами. Сроки хранения и реализации готовой продукции.	2	Конспект, опрос
11	5	Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков Пищевая ценность продуктов для детского питания различных возрастных групп: ранний детский период -1-3 года, дошкольный период -3-6 лет, период младшего школьного возраста - 6-12 лет, период старшего школьного возраста - 12-17 лет. Особенности организации питания детей в детских учреждениях, учебных заведениях (школах, лицеях, колледжах, ВУЗах), оздоровительных лагерях.	2	Реферат, опрос
12		Особенность технологии приготовления пищи для детей. Организация диетического и лечебного питания для детей различных возрастных групп. Особенности технологии приготовления блюд из консервов и концентратов для детского питания различных возрастных групп: ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства, технологические режимы, качество и безопасность.	4	Реферат
		Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях школьного питания для детей различных возрастных групп. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарной продукции, вырабатываемой для детского питания.	2	Конспект, опрос
	6	Основные принципы и рекомендации питания спортсменов Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.	2	Конспект, опрос

		Характеристика ассортимента продуктов питания для спортсменов, занимающихся различными видами спорта: шахматы, гимнастика, легкая и тяжелая атлетика, водные виды спорта (плавание, водное поло и др.), зимние виды спорта (лыжи, фигурное катание, санный спорт и др.), бег, бокс, борьба, горнолыжный спорт, спортивные игры (баскетбол, волейбол, теннис, футбол и др.), альпинизм, биатлон и т. д.	2	Конспект, опрос
		Режим питания на тренировочном сборе, его особенности и краткая характеристика распределения пищи по приемам и энергосодержанию рациона	2	Конспект, опрос
		Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.	2	Конспект, опрос
	7	Диетическое питание при различных видах заболеваний Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни.	12	Конспект, опрос
	8	Особенности диетической технологии Оценка качества и первичная обработка продуктов. Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые). Особенности приготовления блюд из мяса и птицы. Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, яиц, блюд из теста, сладких блюд и напитков, соусов.	4	Конспект, опрос
	9	Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда Организация лечебно-профилактического питания рабочих на промышленных предприятиях как одна из форм профилактики профессиональной патологии.	4	Конспект, опрос
		Требования по санитарно-гигиеническому контролю за организацией ЛПП и проведению исследований, направленных на изучение пищевого статуса работающих во вредных условиях труда.	4	Конспект, опрос

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учеб. пособие / сост. А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133423> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература:

1. Коновалов, С. А. Технология молочных продуктов для геродиетического питания : учеб. пособие / С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 220 с. — ISBN 978-5-89764-622-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113365> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

2. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — СПб.: Лань, 2015. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/67474> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Лечебно-диетическое и профилактическое питание [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение / сост. С.А. Берсенева, Е.Н. Демиденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019.- 24 с. — Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru

2. База данных "Флора сосудистых растений Центральной России" -

<http://www.jcbi.ru/eco1/index.shtml>

3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ):
<http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>

4. Главный ботанический сад им. Н.В. Цицина РАН - www.gbsad.ru

5. Природа России. Национальный портал. - <http://www.priroda.ru/>

6. Центр охраны дикой природы: <http://biodiversity.ru/>

7. Открытый иллюстрированный атлас сосудистых растений России и сопредельных стран: <http://www.plantarium.ru/>

8. Научная электронная библиотека e-library.ru

9. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
<http://de.primacad.ru>

10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям
08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.

11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 59 Аудитория 200 – банкетный зал Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 52 Аудитория 204 – лаборатория по приготовлению горячих блюд Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации,</p>	<p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 26 Аудитория 205 – моечная №1 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 30 Аудитория 206– моечная №2 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт</p>

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) *(является отдельным документом).*

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

1. Лечебно-диетическое и профилактическое питание [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.04 Агрономия 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. С.А. Берсенева, Е.Н. Демиденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 140 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.