

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения

Должность: ректор высшего образования

Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45 «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института землеустройства и  
агротехнологий  
Т. В. Наумова  
«17» февраля 2023г

## 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** 7

**Учебный план набора 2023 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контр оль	Форма итоговой аттестаци и (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекци и	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
7 семестр очное	108	56	28		28	-	52	-	зачет
5 заочное	108	24	8		16	-	80	4	зачет
Итого	108/108	56/2 4	28/8		28/16	-	52/80	-/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

Ст. преподаватель  
института землеустройства  
и агротехнологий

\_\_\_\_\_

Дуденко Г.А.

Руководитель образовательной  
программы

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 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
	7 семестр	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	56	24	56/24
В том числе:			
Лекции	28	8	28/8
Практические занятия (ПЗ)	28	16	28/16
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	52	80	52/80
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>	52	80	52/80

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.	<b>Основы рационального питания</b>	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.	<b>Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания.</b>	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.	<b>Теоретические основы диетического и лечебного питания</b>	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.	<b>Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов</b>	<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.	<b>Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков</b>	<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.	<b>Основные принципы и рекомендации питания спортсменов</b>	<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.	<b>Диетическое питание при различных видах заболеваний</b>	Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни.
8.	<b>Особенности диетической технологии</b>	<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.	<b>Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда</b>	<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.	Семина.	СРС	Всего часов
1.	<b>Основы рационального питания</b>	4	4			4	12
2.	<b>Пищевые продукты</b>	3	3			6	12

	<b>специального назначения для диетического и лечебного питания.</b>						
3.	<b>Теоретические основы диетического и лечебного питания</b>	3	3			6	12
4.	<b>Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов</b>	3	3			6	12
5.	<b>Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков</b>	3	3			6	12
6.	<b>Основные принципы и рекомендации питания спортсменов</b>	3	3			6	12
7.	<b>Диетическое питание при различных видах заболеваний</b>	3	3			6	12
8.	<b>Особенности диетической технологии</b>	3	3			6	12
9.	<b>Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда</b>	3	3			6	12
	<b>Итого</b>	28	28			52	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.)
<b>Итого</b>			

### 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.	4
2	2.	Требования, предъявляемые к продуктам	3

		<p>специального назначения. Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли.</p> <p>Специализированные продукты диетического питания: белково-минеральные; высокодисперсные эмульги-рованные смеси; морепродукты - морской гребешок, морская капуста, кальмары; витаминизированные продукты; кукурузно-солодовый экстракт; эфиры целлюлозы.</p> <p>Продукты, предназначенные для лечебного питания (ЛПП). ЛПП и ДП, обогащенные витаминами: витаминизированное молоко, продукты, обогащенные препаратами <math>\beta</math>-каротина. ЛПП и ДП, обогащенные минеральными веществами. ЛПП и ДП, обогащенные пищевыми волокнами: целлюлоза, гемицеллюлоза, пектин, лигнин и др.</p> <p>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.</p>	
3	3.	<p>Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Общие рекомендации по организации</p> <p>Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая).</p> <p>ЛПП для лиц: работающих и испытывающих на себе воздействие радиоактивных излучений; работающих на химических и других вредных производствах; работающих со спецтепливами, испытывающих нервно-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>	3
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>	3

		Сроки хранения и реализации готовой продукции.	
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>	3
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 питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и</p>	3

		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.	3
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.	3
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.	3
<b>Итого</b>			<b>28</b>

## 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	<b>Основы рационального питания</b> 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

3.	2	<p><b>Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания.</b> 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.</p>	3	Презентация конспект
4.		<p>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.</p> <p>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.</p>	3	Конспект опрос
5.	3	<p><b>Теоретические основы диетического и лечебного питания</b></p> <p>Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Общие рекомендации по организации</p> <p>Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая).</p>	3	Реферат  Конспект, опрос
6.		<p>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).</p> <p>Особенности попадания ксенобиотиков в организм человека и пути их выведения с продуктами питания.</p>	3	Конспект, опрос  Конспект, опрос

		Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.		Реферат опрос
7.	4	<b>Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов</b> Условия и факторы, оказывающие влияние на питание детей, школьников, подростков и спортсменов.	2	Конспект, опрос
8.		Основные принципы питания. Особенности разработки меню. Режим питания. Законы питания и общие принципы гигиенического нормирования при организации питания указанных контингентов.	4	Конспект, опрос
9.		Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами. Сроки хранения и реализации готовой продукции.	2	Конспект, опрос
10.	5	<b>Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков</b> 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
11.		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.	2	Реферат
12.		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
13.	6	<b>Основные принципы и рекомендации питания спортсменов</b> Условия и факторы, определяющие принципы построения питания спортсменов. Величины энергозатрат спортсменов в зависимости от основных видов спорта.	2	Конспект, опрос

14.		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
15.		Режим питания на тренировочном сборе, его особенности и краткая характеристика распределения пищи по приемам и энергосодержанию рациона	1	Конспект, опрос
16.		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.	1	Конспект, опрос
17.	7	<b>Диетическое питание при различных видах заболеваний</b> Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни.	6	Конспект, опрос
18.	8	<b>Особенности диетической технологии</b> 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.	6	Конспект, опрос
19.	9	<b>Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда</b> Организация лечебно-профилактического питания рабочих на промышленных предприятиях как одна из форм профилактики профессиональной патологии.	3	Конспект, опрос
20.		Требования по санитарно-гигиеническому контролю за организацией ЛПП и проведению исследований, направленных на изучение пищевого статуса работающих во вредных условиях труда.	3	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](http://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](http://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)

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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](http://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.