

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебное питание

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Лечебное питание» являются подготовка выпускника к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- участие в разработке концепции развития предприятия с учетом тенденций потребительского рынка;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологичных производств продуктов питания, нового технологического оборудования.

Объекты профессиональной деятельности – продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Тенденции развития потребительского рынка в области лечебного питания	Правильно выбирать и использовать новую информацию в области потребительского рынка лечебного питания	Навыками систематизации, обобщения и изложения новой информации в области развития потребительского рынка лечебного питания
	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания	Рационально использовать сырьевые ресурсы в производстве продуктов лечебного питания	Навыками организации ресурсосберегающего производства продуктов лечебного питания
	ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Основы лечебного питания, характеристику лечебных диет, нормативно-техническую документацию	Разрабатывать рационы питания в зависимости от диеты и осуществлять технологический процесс приготовления блюд	Навыками разработки технологической документации на новые блюда лечебного питания
	ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продоволь-	Целевое назначение и примерный ассортимент продуктов лечебного	Определять приоритетный спрос на продукты лечебного питания	Навыками разработки предложений по формиро-

		ственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	питания		ванию ассортимента продуктов лечебного питания и разработки их технологий и рецептур
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	--	--------------------------------------------------------------------------------------

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Лечебное питание» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 ОП.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплины «Основы рационального питания».

Дисциплина «Лечебное питание» является предшествующей для освоения дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Основы нутрициологии», необходима для написания выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр VI
	акад.ч	акад.ч
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	75,1	75,1
Лекции	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	54	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	54	54
Групповые консультации по дисциплине	0,9	0,9
Консультация перед экзаменом	2	2
Вид аттестации: экзамен	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	107,1	107,1
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	75	75
Домашнее задание	32,1	32,1
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Тенденции развития лечебного питания	Тема 1. Тенденции развития лечебного питания Предмет, цели и задачи дисциплины. Термины и определения. Современные направления развития лечебного питания	25
2	Основы формирования спроса на продукты лечебного питания	Тема 2. Основы формирования спроса на продукты лечебного питания Спрос на современные продукты лечебного питания, БАДы, функциональные продукты. Целевое назначение продуктов лечебного питания. Ассортимент.	29
3	Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания	Тема 3. Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания Физиологическое действие на организм человека продуктов питания. Перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания	36
4	Основы лечебного питания. Характеристика лечебных диет	<p>Тема 4. Основы лечебного питания. Основные принципы формирования лечебного питания. Требования к диете. Тактика диетотерапии. Основы организации лечебного питания; порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении. Номерная система классификации диет.</p> <p>Тема 5. Основной вариант стандартной диеты Характеристика основного варианта стандартной диеты: целевое назначение, диеты номерной системы Певзнера, входящие в эту группу, рекомендуемые и запрещенные продукты</p> <p>Тема 6. Диета с механическим и химическим щажением Характеристика диеты с механическим и химическим щажением; целевое назначение, диеты номерной системы Певзнера, входящие в эту группу, рекомендуемые и запрещенные продукты</p> <p>Тема 7. Диета с повышенным количеством белка (высокобелковая) Характеристика диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая): целевое назначение, диеты номерной системы Певзнера, входящие в эту группу, рекомендуемые и запрещенные продукты</p> <p>Тема 8. Диета с пониженным количеством белка (низкобелковая) Характеристика диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая): целевое назначение, диеты номерной системы Певзнера, входящие в эту группу, рекомендуемые и запрещенные продукты</p> <p>Тема 9. Диета с пониженной калорийностью (низкокалорийная) Характеристика диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная): целевое назначение, диеты номерной системы Певзнера, входящие в эту группу, рекомендуемые и запрещенные продукты</p>	89,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ПЗ (или С), час	ЛР, час	СРО, час
1	Тенденции развития лечебного питания	2	-	6	19
2	Основы формирования спроса на продукты лечебного питания	2	-	6	23
3	Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания	2	-	6	28
4	Основы лечебного питания. Характеристика лечебных диет	12	-	36	37,1

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Тенденции развития лечебного питания	Тема 1. Тенденции развития лечебного питания	2
2	Основы формирования спроса на продукты лечебного питания	Тема 2. Основы формирования спроса на продукты лечебного питания.	2
3	Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания	Тема 3. Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания	2
4	Основы лечебного питания. Характеристика лечебных диет	Тема 4. Основы лечебного питания.	2
		Тема 5. Основной вариант стандартной диеты	2
		Тема 6. Диета с механическим и химическим щажением	2
		Тема 7. Диета с повышенным количеством белка (высокобелковая)	2
		Тема 8. Диета с пониженным количеством белка (низкобелковая)	2
		Тема 9. Диета с пониженной калорийностью (низкокалорийная)	2

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрены

5.2.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, час
1	Тенденции развития лечебного питания	Технология приготовления мит-, фишболов	6
2	Основы формирования спроса на продукты лечебного питания	Технология паштетов	6
3	Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания	Технология блюд из круп	6
4	Основы лечебного питания. Характеристика лечебных диет	Технология блюд основного варианта стандартной диеты.	6
		Технология блюд с механическим и химическим щажением.	6
		Технология блюд с пониженным количеством белка (низкобелковая диета).	6
		Технология блюд с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета).	6
		Технология блюд с повышенным количеством белка (высокобелковая диета; высокобелковая диета (т).	6
		Отработка технологии продукта заданного химического состава (разработанного самостоятельно)	6

5.2.4 Самостоятельная работа студентов (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Тенденции развития лечебного питания	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	10
		Подготовка к лабораторному занятию	3
		Домашнее задание	5
2	Основы формирования спроса на продукты лечебного питания	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	15
		Подготовка к лабораторному занятию	2
		Домашнее задание	5
3	Характеристика сырья для производства продуктов лечебного питания	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	15
		Подготовка к лабораторному занятию	3
		Домашнее задание	10
4	Основы лечебного питания Характеристика лечебных диет	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	10
		Подготовка к лабораторным занятиям	13
		Домашнее задание	12,1
		Тестирование	4

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-3087-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104856> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2016. — 168 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90699> . — Загл. с экрана.

3. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/444271> (дата обращения: 22.03.2020).

4. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2013. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90675> . — Загл. с экрана. 2013

6.2 Дополнительная литература

1. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58738> . — Загл. с экрана.

Нормативная документация. Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 : 318-00

4. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. - М. : Академия, 2006. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 376-378. - ISBN 5-7695-2363-8 : 228-60.

6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6 : 1089-00.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

9. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

10. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

Периодические издания:

1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»

2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»

3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»

4 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»

5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»

6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»

7 Журнал «Здоровье»

8 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

9 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -

10 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»

11 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»

12 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

13 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»

14 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»

15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»

16 Журнал «Пищевая промышленность»

17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»

18 Журнал «Ресторанные ведомости»

19 Журнал «Ресторатор»

20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД

21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»

23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»

24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»

- 25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
- 26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 27 Журнал «Школа гастронома»
- 28 Журнал «Vitamin De»
- 29 Журнал «Food Technology»
- 30 РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 31 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
- 32 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
- Журнал «Гастроном»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Попова, Н. Н. Лечебное питание [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы студентов для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» дневной формы обучения / Н. Н. Попова ; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 16 с. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1212>

2. Попова, Н. Н. Лечебное питание [Текст] : методические указания по выполнению лабораторной работы № 1 для студентов дневной и заочной форм обучения / Н. Н. Попова, С. Н. Остробородова, М. И. Корыстин ; ВГУИТ, Кафедра сервисных технологий. - Воронеж, 2012. - 24 с. <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96408>

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

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

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;

- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
 - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная и грированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска учебная, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «ВаРИАнт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
 Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
 Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 РОБОТ-COUPE (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсо-

вых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы дисциплины.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе дисциплины
Лечебное питание

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр VI
	акад.ч	акад.ч
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	29,9	29,9
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>		
Лабораторные работы (ЛБ)	20	20
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>		
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Групповые консультации по дисциплине	0,9	0,9
Консультация перед экзаменом	2	2
Вид аттестации: экзамен	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	179,3	179,3
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	147,2	147,2
Подготовка контрольной работы	32,1	32,1
Подготовка к экзамену	6,8	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- тенденции развития потребительского рынка в области лечебного питания; перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания; основы лечебного питания, характеристику лечебных диет, нормативно-техническую документацию; целевое назначение и примерный ассортимент продуктов лечебного питания;

уметь:

- правильно выбирать и использовать новую информацию в области потребительского рынка лечебного питания; рационально использовать сырьевые ресурсы в производстве продуктов лечебного питания; разрабатывать рационы питания в зависимости от диеты и осуществлять технологический процесс приготовления блюд; определять приоритетный спрос на продукты лечебного питания;

владеть:

- навыками систематизации, обобщения и изложения новой информации в области развития потребительского рынка лечебного питания; организации ресурсосберегающего производства продуктов лечебного питания; разработки технологической документации на новые блюда лечебного питания; разработки предложений по формированию ассортимента продуктов лечебного питания и разработки их технологий и рецептур.

Содержание разделов дисциплины. Термины и определения. Современные направления развития лечебного питания. Целевое назначение продуктов лечебного питания. Ассортимент. Характеристика пищевых продуктов. Перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания. Основные принципы формирования лечебного питания. Требования к диете. Тактика диетотерапии. Основы организации лечебного питания; порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении. Номерная система классификации диет. Характеристика основного варианта стандартной диеты. Характеристика диеты с механическим и химическим щажением. Характеристика диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая). Характеристика диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая). Характеристика диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная).