

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 11:57:24
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП
/ Попова О.М./
« 18 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПибТ
/ Попова О.М./
« 18 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология и организация диетического питания» является формирование у обучающихся навыков организации производства продукции для диетического питания и навыков ведения технологического процесса при изготовлении диетических блюд.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология и организация диетического питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология продуктов общественного питания», «Технология и организация детского питания».

Дисциплина «Технология и организация диетического питания» является базовой для выполнения выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции, представленной в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-4	«Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественног	ПК-4.2 демонстрирует умение планировать и организовывать технологический процесс производства предприятия питания	особенности организации диетического питания для различных групп населения	планировать и организовывать технологический процесс производства диетической продукции при санаториях, больницах, предприятиях общественного	навыками составления диетических рационов питания, их приготовления и контроля над их качеством и безопасностью

	о питания»		питания, заводах	
	ПК-4.4 демонстрирует умение совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве диетической продукции	использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса при производстве диетической продукции	навыками организации технологического процесса производства продукции питания диетического назначения
	ПК - 4.5 - демонстрирует умение изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	основные технологические приемы выработки продуктов питания диетического назначения	разрабатывать новые рецептуры и технологии диетических продуктов питания	навыками работы в производственных условиях по производству диетических продуктов питания

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов				
	Всего	в т.ч. по курсам			
		1	2	3	4
Контактная работа – всего, в т.ч.	26,1				26,1
<i>аудиторная работа:</i>	12				12
лекции	10				10
лабораторные	16				16
практические					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1
<i>контроль</i>					
Самостоятельная работа	81,9				81,9
Форма итогового контроля	3				3
Курсовой проект (работа)	x				x

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология продуктов диетического питания»

№ п/п	Тема занятия.	Неделя курса	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
	Содержание		Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 курс								
1.	<p>Особенности составления диетического (лечебного) питания. Влияние питания на жизнь и здоровье. Основные принципы назначения диет.</p> <p>Системы диетического питания Система стандартных диет. Система номерных диет.</p> <p>Роль пищевых продуктов в диетическом питании.</p> <p>Обеспечение качества и безопасности блюд диетического питания. Состав и свойства продуктов. Принципы подбора продуктов для диетического питания. Методы контроля качества и безопасности продуктов для диетического питания</p> <p>Характеристика диет № 1-4 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд</p> <p>Характеристика диеты №1. Характеристика диеты №2. Характеристика диеты №3 Характеристика диеты №4. Особенности технологии диетических блюд.</p>		Л	В	2	5	ТК	УО, Д
2.	Технология приготовления холодных блюд, закусок и супов, блюд из мяса и рыбы, сладких блюд, блюд из яиц, творога для диет №1-4		ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
3.	<p>Характеристика диет № 5-7 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд</p> <p>Характеристика диеты №5. Характеристика диеты №6. Характеристика диеты №7 Особенности технологии диетических блюд.</p>		Л	В	2	5	ТК	УО
4.	Технология приготовления холодных блюд, закусок и супов, блюд из мяса и рыбы, сладких блюд, блюд из яиц, творога для диет №5-7		ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО
5.	<p>Характеристика диеты № 9,10,13 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд Характеристика диеты №9. Характеристика диеты №10. Характеристика диеты №13 Особенности технологии диетических блюд.</p> <p>Характеристика диеты № 11 с повышенным содержанием белка. Особенности технологии диетических блюд Характеристика диеты №11. Особенности технологии диетических блюд.</p>		Л	В	2	5	ТК	УО
6.	Технология приготовления холодных блюд, закусок и супов, блюд из мяса и рыбы для диет №9-11,13		ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
7.	Особенности организации диетического питания в санаториях, больницах, образовательных учреждениях Особенности организации		Л	В	4	5	ТК	УО

	диетического питания в санаториях. Особенности организации диетического питания в больницах. Особенности организации диетического питания в образовательных учреждениях.							
8.	Технология приготовления сладких блюд, блюд из яиц, творога, мучных изделий для диет №9-11,13 Организация диетического питания для заданного предприятия	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО	
9.	Выходной контроль			0,1	21,9	ВыхК	З	
21.	Итого:			12,1	81,9			

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ДИ - деловая игра, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, Д – доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология и организация диетического питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта(контролируется).

Целью лабораторных занятий является формирование практических навыков в области разработки и производства продуктов для диетического питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и активные - лекции визуализации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку докладов-презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2	Н.Д. Торопова	СПб.:Лань, 2019	Все разделы
2.	Физиология питания: учебник https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1	В.М.Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	СПб.:Лань, 2018	Все разделы
3.	Технология и организация диетического питания: учебно-методическое пособие по дисциплине "Технология и организация диетического питания" по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Е.Ю. Вольф, О.Н. Петрова, Ю.В. Мухамеджанова, И.В. Симакова	Саратов: ООО «ЦеСАин»,2021	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания:учебник https:// library.nuft.edu.ua > ebook > file > mglunec	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	Все разделы
2.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1	Н.И. Дунченко В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	Все разделы
3.	Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография https://e.lanbook.com/reader/book/116370/#1	Ю.А.Балджи, Ж.Ш. Адильбеков	СПб.:Лань, 2019	Все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>

г) периодические издания

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа: <http://xn----7sbab4cbipghgw0a.xn--p1ai/content/zhurnal-tppp-apk>

3. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа: <http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoj-dietologii/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/> .

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>. Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>. Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>. Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>. Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении

образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) ПравоиспользованиеMicrosoftDesktopEducationAllLngLic/SAPackOLVEIYAcdmcEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правоиспользованиепрограммногoprодукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности –

частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных занятий и текущего контроля аудитория № С-142

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные средства, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и организация диетического питания» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и 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;

- вопросы для промежуточной аттестации и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология и организация диетического питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и организация диетического питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология и организация диетического питания» включают в себя:

- краткий курс лекций (прил. 3);
- методические указания по выполнению лабораторных работ (прил. 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов
питания»
«18» август 2021 года (протокол №9).*