МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).43

Технология и организация диетического питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

PhD, проф, Степанов Константин Максимович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова Н.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по организации диетического питания и изготовлению, производства, реализации и оценки качества диетического питания.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.ПК-1: Способен вести основные технологические процессы производства продукции детского и диетического питания

Знать:

технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и продукции детского и диетического питания

Уметь:

разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции общественного питания и продукции детского и диетического питания

Владеть:

технологией производства продукции детского и диетического питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и диетического питания
2.2	**Уметь:**
2.2.1	разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции общественного питания и диетического питания
2.3	**Владеть:**
2.3.1	технологией производства продукции диетического питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Организация обслуживания в индустрии питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Технология специальных видов питания
3.1.4	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.7	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.8	Физиология питания
3.1.9	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.10	Основы технологии пищевых производств
3.1.11	Введение в профессиональную деятельность
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.3	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	3	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.					
1.1	Общие сведения о дисциплине и задачах курса. Общие понятия о лечебном питании. Роль диетического питания, связь с другими предметами. /Лек/	8	2	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.2	Характеристика диет /Пр/	8	6	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.3	Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания. /Ср/	8	8	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.4	Состояния организации диетического питания в современных условиях жизни общества РФ /Лек/	8	2	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.5	Изучение факторов, определяющих здоровье населения /Пр/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.6	Мероприятия, направленные на улучшение диетического питания /Пр/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.7	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста, принципы организации лечебного питания учащихся, формы организации продукции для школьного питания, принципы диетического питания /Ср/	8	10	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.8	Организация диетического и лечебно-профилактического питания (ЛПП) /Лек/	8	6	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	

1.9	Требования, предъявляемые к диетическим столовым. Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания. Организация обслуживания /Пр/	8	6	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.10	Виды, рационы ЛПП, структура рационов лечебно – профилактического питания и набор продуктов для них; рекомендации по составлению меню /Пр/	8	6	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.11	Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания. Организация обслуживания /Ср/	8	9	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.12	Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания /Лек/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.13	Составление недельного меню лечебного питания для различных возрастных групп /Пр/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.14	Технологический процесс приготовления пищи для лечебного питания, технологию приготовления блюд для основных диет /Пр/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.15	Государственный стандарт, термины и определения. Общие понятия, применяемые в общественном питании. Услуги общественного питания (общие требования) /Ср/	8	12	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.16	Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания /Лек/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.17	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании /Пр/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.18	Правила подбора меню для диетического питания различных возрастных групп /Ср/	8	6	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.19	Обеспечение качества и безопасности блюд диетического (лечебного) питания /Лек/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.20	Изучение свойств пищевых продуктов в лечебном питании /Пр/	8	2	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.21	Характеристика диет при отдельных заболеваниях; подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону питания /Пр/	8	4	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.22	Характеристика диет их назначения /Ср/	8	6	ИД-4.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Габдукаева Л. З., Китаевская Л. З.	Технология продуктов лечебно-профилактического питания: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2019

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Белых А. И., Тармаева И. Ю.	Лечебное и диетическое питание: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016

7.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Тармаева И. Ю., Белых А. И.	Изучение и оценка лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016
Л3.2	Белых А. И., Тармаева И. Ю.	Лечебное и диетическое питание: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Справочно-правовая система Гарант: www.garant.ru

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции.
Кабинет № 23 – 52,4м2.
Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным ком-прессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт., Компрессор полугермитичный (бессальни-ковый) Dorin; Шкаф для лаб. посуды -2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; каф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг.- 1 шт.
Учебная мебель: Стол, стул преподавателя – по 1 шт., стол лабораторный раб. – 9 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов. Кабинет № 71, площадь 181,7 м2.
Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Технология и организация диетического питания

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4 .Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.