

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО
ПИТАНИЯ»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Лабораторная работа	12	0,33
Контроль самостоятельной работы	30	0,83
Самостоятельная работа	195	5,42
Форма аттестации: Контрольная работа (14 сем), Экзамен (14 сем)	9	0,25
Всего	252	7

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Китаевская

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» являются:

формирование знаний об особенностях технологии продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Физиология питания
2. Химия пищи

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Научные основы диетического и лечебно-профилактического питания	12	2				16	Контрольная работа
	Итого по семестру	12	2				16	
1.	Научные основы диетического и лечебно-профилактического питания	14	2			6	11	Кейс-задача; Контрольная работа; Тест; Экзамен
2.	Практические аспекты технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	14	2		12	24	168	Лабораторная работа; Тест; Экзамен
	Итого по семестру	14	4		12	30	179	Контрольная работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Научные основы диетического и лечебно-профилактического питания	1	Современное состояние и тенденции развития диетического и лечебно-профилактического питания	ПК-6.1
2.		1	Особенности лечебного питания, обусловленные принципами диетотерапии	ПК-6.1 ПК-6.2
3.		1	Характеристика диет	ПК-6.1 ПК-6.2
4.		1	Характеристика лечебно-профилактических рационов	ПК-6.1 ПК-6.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
5.	Практические аспекты технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	1	Организация диетического и лечебно-профилактического питания в системе общественного питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.		1	Основы технологии приготовления продукции	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

Проведение практических/семинарских занятий не предусмотрено учебным планом

7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Практические аспекты технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	2	Технология приготовления первых блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.		2	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.		2	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.		2	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.		2	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.		2	Приготовление диетических блюд изделий по разработанному меню	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	12		

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Принципы разработки рационов для лечебного и лечебно-профилактического питания	16	подготовка к контрольной работе	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Рационы питания для работников, связанных с вредными производствами	11	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Применение биологически активных веществ в диетическом и лечебно-	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
	профилактическом питании			ПК-6.3
6.	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясopодуKтов	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Технология приготовления блюд из творога и яиц	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.	Технология приготовления мучных блюд	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
9.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
10.	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
11.	Разработка меню. Приготовление диетических блюд изделий по разработанному меню	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
12.	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
13.	Технология приготовления первых блюд	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
14.	Технология приготовления вторых блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика	14	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	195		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Рационы питания для работников, связанных с вредными производствами	6	проверка кейс-задач, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2.	Технология приготовления блюд из овощей и картофеля	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
4.	Технология приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
5.	Технология приготовления вторых блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
6.	Применение биологически активных веществ в диетическом и лечебно-профилактическом питании	2	проверка кейс-задач, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
7.	Технология приготовления блюд из творога и яиц	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
8.	Технология приготовления мучных блюд	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
9.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
10.	Технология приготовления мучных кулинарных изделий	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
11.	Разработка меню. Приготовление диетических блюд изделий по разработанному меню	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
12.	Технология приготовления первых блюд	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
13.	Технология приготовления вторых блюд из мяса и мясопродуктов	2	прием лабораторной работы, проверка тестирования	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
	ВСЕГО	30		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
12-й семестр			
Лабораторная работа	6	13	25
Кейс-задача	1	9	15
Контрольная работа	1	6	10
Тест	2	8	10
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Э. Э. Сафонова, В. В. Быченкова, Е. П. Линич, Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/165844 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Л.З. Габдукаева, С.В. Китаевская, О.А. Решетник, Технология продуктов лечебно-профилактического питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2019	66 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Л.З. Китаевская, О.А. Решетник, Л.З.	http://ft.kstu.ru/ft/Gabdukaeva-

Габдукаева, Технология продуктов лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2019	Tekhnol_prod_lech_prof_pitaniya.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
--	--

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания [Прочее] Для предприятий обществен. питания: М. : Хлебпродинформ, 2002	7 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
М. И. Максимович, Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Прочее] учебное пособие: Минск : РИПО, 2017	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Г, Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания [Прочее] Энциклопедия: Москва : КноРус, 2021	https://www.book.ru/book/939042 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» - Доступ свободный: <https://www.fips.ru/>

Единая база ГОСТов РФ «ГОСТ Эксперт» - Доступ свободный: <https://gostexpert.ru/>

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard
Архиватор 7 Zip
Блокнот Notepad
Яндекс Браузер

лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;
Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;
Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard от 08.11.2016 № 16/2189/Б;
ПО для коллективной работы Microsoft Teams
ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;
ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Лекционные и практические занятия проводятся в аудитории К-424, оснащенной презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор).

Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технологии продукции общественного питания» (К-217), оснащенной столовой посудой, приборами и инвентарем, основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

- Блендер Braun MR 404 Plus;
- Ванна моечная BM-2/530;
- Ванна моечная BM-2/630;
- Вакуумная упаковочная машина GEMLUX GL-VS-169S;
- Весы лабораторные ВЛТЭ-150г с гирей калибровочной (3 шт);
- Гриль прижимной SIRMAN;
- Жерновая кофемолка cG-250;
- Зонт островной ЗВО;
- Зонт пристенный ЗВП;
- Комбайн Braun K 3000;
- Конвекционная печь UNOX XFT 193;
- Микроволновая печь LG;
- Миксер BOSCH MFQ 3020;
- Морозильник NORD ДМ-155-3-010;
- Пароварка Tefal;
- Пароконвектомат UNOX 393;
- Плита электрическая ПЭ-704111;
- Соковыжималка Moulinex;
- Су вид GEMLUX GL-SV2;
- Холодильная камера «Свяга»;
- Холодильник INDEZIT ST 167;

- Шкаф расстоечный UNOX XLT 193;
- Шкаф шоковой заморозки Arach SH 03.

Помещения для самостоятельной работы студентов К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» составляет 8 ч.

В процессе освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- системы дистанционного обучения;
- тренинги;
- мастер-классы;
- метод кейсов.

При изучении дисциплины предусмотрены следующие занятия, проводимые в интерактивных формах:

1. Мастер – класс "Особенности приготовления первых блюд диетического и лечебно-профилактического назначения" (2 часа);
2. Мастер – класс "Особенности технологии приготовления, оформления и подачи диетических блюд из мяса и мясопродуктов" (2 часа);
3. Тренинг"Алгоритм разработки рациона диетического и лечебно-профилактического питания" (2 часа);
4. Лекция - дискуссия "Практические аспекты технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения" (2 часа).