

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 2020.11.03
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Технология лечебно- профилактического питания
наименование дисциплины по ОПОП

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю Технология и организация ч ресторанного сервиса

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2, 3 семестр (ы) 4, 5.
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик

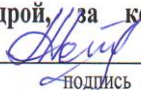


Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 7 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль)



Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТМРР и Т
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)



Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)

« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии технологического факультета от 13.09 от 2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета



Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 13 » 09 2021 г.

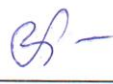
Декан факультета



Абдулхаликов З.А.

подпись ФИО

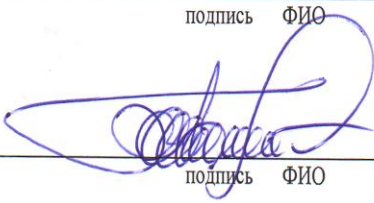
Начальник УО



Магомаева Э.В.

подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе



Баламирзоев Н.Л.

подпись ФИО

1. Цели освоения дисциплины.

Цель изучения дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания» ознакомить студентов с принципами диетического и лечебно-профилактического питания, особенностями диет при различных заболеваниях и использованием пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств; научить составлению меню, рецептуры блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния в области здорового питания населения.
2. Изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания.
3. Изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов
4. Изучение основных принципов рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания.
5. Изучение принципов диетического питания

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» относится к вариативной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимические и физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке», «Органическая химия с основами Биохимии», «Микробиология».

Изучение дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Холодильная техника и технология», «Технологические добавки и улучшители производства продуктов питания».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Технология лечебно- профилактического питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-3	Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	4/144
Лекции, час	34	17	9
Практические занятия, час	17	9	4
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	57	82	122
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме – 9 часов)	36	36	9

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно-заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Раздел 1 «Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания» Лекция 1 Тема: «Современные теории и концепции питания» 1. История развития науки о лечебном питании 2. Теория сбалансированного и адекватного питания 3. Концепции питания 4*. Основы физиологии пищеварения и обмена веществ.	2	2	-	4	2			6	-			9
2	Лекция 2 Тема: «Виды питания» 1. Лечебное питание 2. Лечебно-профилактическое и профилактического питания 3. Специализированное питание 4*. Основные категории функционального питания	2	-	-	4		2		6				9
3	Лекция 3 Тема: «Общие принципы диетического питания» 1. Виды местного и общего действия пищи. 2. Методы щажения 3. Методы тренировки контрастных и разгрузочных диет 4*. Продукты диетического питания	2	-	-	4				6				9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4	<p>Раздел 2. Характеристика стандартных диет</p> <p>Лекция 4</p> <p>Тема: «Система диет в лечебном питании»</p> <p>1. Номерная диета по М.И.Повзнеру</p> <p>2. Номенклатура стандартных диет</p> <p>3. Специальные и разгрузочные диеты</p> <p>4* .Среднесуточные наборы продуктов для стандартных диет</p>	2	2	-	4			-	6	2			9
5	<p>Лекция 5</p> <p>Тема: «Характеристика основного варианта стандартной диеты (ОВД)»</p> <p>1. Цель назначения и общая характеристика диеты ОВД.</p> <p>2. Основные принципы питания при назначении диеты ОВД</p> <p>3. Технология приготовления блюд для диеты ОВД.</p> <p>4* . Роль питания в профилактике болезней ОВД</p>	2	2	-	4	2	2	-	6		2		9
6	<p>Лекция 6</p> <p>Тема: «Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)»</p> <p>1. Цель назначения и общая характеристика диеты.</p> <p>2. Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.</p> <p>3. Технология приготовления блюд для диеты ЩД</p> <p>4* . Роль питания в профилактике болезней ЩД.</p>	2	2		4		2						
7	<p>Лекция 7</p> <p>Тема: «Характеристика диет с повышенным и пониженным количеством белка (высокобелковая диета-ВБД, низкобелковая диета НБД)»</p> <p>1. Цель назначения и общая характеристика диет.</p> <p>2. Основные принципы питания при назначении диет ВБД и НБД.</p> <p>3. Технология приготовления блюд для диеты ВБД иНБД.</p> <p>4* . Роль питания в профилактике болезней ВБД и НБД.</p>	2	2			2							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
8	Лекция 8 Тема: « Характеристика диет с пониженной и повышенной колорийностью (НКД и ВКД) 1. Цель назначения и общая характеристика диет. 2. Основные принципы питания при назначении диет НКД и ВКД 3. Технология приготовления блюд для диеты НКД и ВКД 4* . Роль питания в профилактике болезней НКД и ВКД.	2	2		2	-							
9	Лекция 9 Тема: «Характеристика специальных и разгрузочных диет» 1. Характеристика специальных и разгрузочных диет. 2. Характеристика калиевой и магниевой диет 3. Характеристика разгрузочных диет 4* . Разгрузочная диетотерапия (РДТ)	2			4	2			6				9
10	Раздел 3. Общие требования к организации диетического и лечебно-профилактического питания Лекция 10 Тема: «Общие требования к построению лечебных рационов» 1. Требования к составлению меню. 2. Режим питания больных 3. Доставка, прием и хранение продуктов 4* . Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке.	2	5	-	4				6	2			9
11	Лекция 11 Тема: « Теоретические основы технологии изготовления диетических блюд» 1. Технологические приемы, обеспечивающие химическое щажение	2		4		2			4				5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	<p>2. Технологические приемы обеспечивающие механическое щажение.</p> <p>3. Исключение жарки и запекания</p> <p>4*. Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, ассортимент.</p>												
12.	<p>Раздел 4. «Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд».</p> <p>Лекция 12</p> <p>Тема: «Производство холодных блюд и закусок»</p> <p>1. Технология и рецептура бутербродов</p> <p>2. Технология и рецептуры салатов и винегретов</p> <p>3. Технология и рецептуры закусок</p> <p>4*. Особенности использования холодных блюд и закусок для стандартных диет</p>						3			3	2		
1 3	<p>Лекция 13</p> <p>Тема: «Производство супов»</p> <p>1. Производство бульонов, крупяных и овощных отваров, льезонов.</p> <p>2. Технология и рецептура супов на отварных овощах и крупяных отварах.</p> <p>3. Технология и рецептуры супов пюреобразных и прозрачных</p> <p>4. Производство холодных супов</p> <p>5*. Производство супов фруктовых и ягодных</p>	2			4	2	-	-	6				9
1 4	<p>Лекция 14</p> <p>Тема: «Производство блюд и изделий из овощей, круп и макаронных изделий»</p> <p>1. Ассортимент, технология и рецептура блюд из овощей</p> <p>2. Ассортимент, технология и рецептура блюд из круп</p> <p>3. Ассортимент, технология и рецептура блюд из макаронных изделий</p> <p>4*. Производство блюд из птиц и творога</p>	2			4				6				9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 5	Лекция 15 Тема: «Производство блюд и изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла» 1. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы 2. Блюда из жаренной рыбы в ассортименте, технология, гарниры 3. Блюда из запеченной рыбы, ассортимент, технология приготовления 4*. Блюда из нерыбных объектов морского промысла	2			4	2			6				9
1 6	Лекция 16 Тема: «Производство блюд и изделий из мяса» 1. Блюда из отварного, тушеного и запеченного мяса, ассортимент, гарниры, соусы 2. Блюда из птицы и кроликов 3. Блюда из субпродуктов 4*. Производство блюд и изделий с добавлением белковых продуктов и отрубей.	2			4	3			6				9
1 7	Лекция 17 Тема: «Производство соусов, сладких блюд и напитков» 1. Соусы в ассортименте, технология, применение. 2. Производство сладких блюд. 3. Производство напитков. 4*. Особенности технологии приготовления лечебных соусов, сладких блюд и напитков	2			3				6				9
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы				
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		экзамен (5 семестр)			Зачет (6 семестр)				Экзамен (5 семестр)				
Итого		34	17	-	57	17	9	-	82	9	4	-	122

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно-заочная	Заочная	
1.	Лекция № 1,2	Изучить современные теории и виды питания	2			1, 2, 3, 4
2.	Лекция № 4	Изучить номенклатуру стандартных диет	2			1, 2, 3, 4, 6
3.	Лекция № 5	Составить меню полного суточного рациона для диеты ОВД	2	2	2	1, 2, 3, 4, 5
4.	Лекция № 6	Составить меню полного суточного рациона для диеты ЩД	2	2		1, 2, 3, 4, 7
5.	Лекция № 7	Составить меню полного суточного рациона для диеты ВБД	2			1, 2, 3, 4
6.	Лекция № 8	Составить меню полного суточного рациона для диеты НКД	2	2		1, 2, 3, 4
7.	Лекция № 12-17	Составить технологические карточки для диетических блюд стандартных диет (ОВД,ЩД, ВБД,НКД)	5	3	2	1, 2, 3, 4
		Итого:	17	9	4	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы физиологии пищеварения и обмена веществ	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 1.

1	2	3	4	5	6	7
2.	Основные категории функционального питания	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 1.
3.	Продукты диетического питания	4	6	9	1,2,5,6,7	Контр. раб. № 1.
4.	Среднесуточные наборы продуктов для стандартных диет	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 1.
5.	Роль питания в профилактике болезней ОВД,ЩД,ВБД,НБД,НКД и ВКД	4	6	9	1,2,3,5,6,7	Контр. раб. № 1. Контр. раб. № 2
6.	Разгрузочная диетотерапия (РДТ)	4	6	9	1,2	Контр. раб. № 2
7.	Классификация лечебных (диетических) продуктов	4	6	9	1, 2	Контр. раб. № 2
8.	Парентеральное питание	4	4	5	1,2	Контр. раб. № 2
9.	Особенности использования холодных блюд и закусок для стандартных диет	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
10.	Производство супов фруктовых и ягодных	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
11.	Производство диетических блюд из яиц и творога	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
12.	Блюда из нерыбных объектов морского промысла	4	6	9	1,2,3	Контр. раб. № 3
13.	Производство блюд и изделий с добавлением белковых продуктов и отрубей	5	6	9	1,2,3	Экзамен
14.	Особенности технологии приготовления диетических супов, сладких блюд и напитков	4	6	9	1,2,3	Экзамен
	Итого:	57	82	122		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р
1.	Компетентностный подход	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-
4.	Групповой метод	+	+	-
5.	Предоставление информационного кейса	+	+	+
6.	Игровые технологии:			
7.	• деловые и ролевые игры	+	+	-
	• ситуационные задачи	-	+	-
8.	Кейс анализ	-	+	+
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	+
11.	Индивидуальные задания	-	+	+
12.	Метод collaboration	-	+	+

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, лб	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие для вузов/	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич, В.В.Быченкова	2-е изд., стер.– Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 180с.-ISBN 978-5-8114-7755-5.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: http://e.lanbook.com/book/165844 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие/	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич,	-Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 220с.-ISBN 978-5-8114-2577-8.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL:		

1	2	3	4	5	6	7
				http://e.lanbook.com/book/167417 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие /	С.Б.Юдина	-Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с.-ISBN 978-5-8114-2385-9.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: http://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
4.	Лк,пз, лб	Функциональное питание. Практикум: учебно-методическое пособие/	Э.Э.Сафонова, В.В.Быченкова	– Санкт-Петербург: Лань, 2019.- 136с.-ISBN 978-5-8114-3687-3.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: http://e.lanbook.com/book/118621 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
Дополнительная						
5.	Лк, пз, лб	Теоретические постулаты и практическая необходимость разработки	Н.В.Бабий, Д.Б.Пеков	- Благовещенск: АмГУ, 2016.-		

1	2	3	4	5	6	7
		и производства продуктов питания для профилактики заболеваний, вызванных вредными условиями труда: монография/		108с.-ISBN 978-5-93493-276-4.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: http://e.lanbook.com/book/156554 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Функциональные продукты питания и их разработка: монография	И.В.Бобренева	– Санкт-Петербург: Лань, 2019.- 368с.-ISBN 978-5-8114-3558-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.— URL: http://e.lanbook.com/book/115482 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей	20	5

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания»,

программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
 - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
 - сушильный шкаф;
 - микроскоп;
 - фотоэлектроколориметр;
 - пенетрометр;
 - рН-метр универсальный;
 - аппарат Сокслета;
 - микроволновая печь LG;
 - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
 - водяные бани;
 - встряхиватель WU-4;
 - холодильник «POZIS»;
 - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
 - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
 - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
 - плита электрическая Электра 1001;
 - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
 - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
 - весы технические;
 - весы аналитические;
 - наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
 - набор ареометров общего назначения АОН-1;
 - набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка T112-FT1126 (38D), планетарный миксер 5KSM15ODSEWH, слайсер ES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматы ATESY и kuppertsbush, мармиты UMr/George TP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашина SIEMENS.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
 - весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
 - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.
- 2) для лиц с ОВЗ по слуху:
 - наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);
- 3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н.
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология лечебно-профилактического питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса
(наименование)

Разработчик

подпись

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры Технология пищевых производств, общественного питания и товароведения «14» 09 2021 г., протокол № 1

подпись

Зав. кафедрой

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль –Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания»предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК-3 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	-знает технологический процесс в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - способен осуществить координацию и контроль на предприятии питания для эффективности его работы: - участвует в проведении оценки эффективности работы предприятия	Раздел 1. – Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Раздел 2. – Характеристика стандартных диет. Раздел 3. – Общие требования к организации диетической и лечебно-профилактического питания. Раздел 4. – Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд.

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Технология лечебно-профилактического питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Вопросы к контр. работе № 1	Вопросы к контр. работе № 2	Вопросы к контр. работе №3	отчет	-	Экзамен

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Технология лечебно-профилактического питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Строение и свойства белков, жиров и углеводов пищевых продуктов.
2. Изменения органических соединений пищевых продуктов при кулинарной обработке.
3. Витамины и минеральные вещества пищевых продуктов, их изменения при кулинарной обработке.
4. Основы нормирования пищевых веществ в рационе питания.
5. Сбалансированное питание, режим питания.
6. Составление рационов питания для групп населения различной интенсивности труда.
7. Строение пищеварительного аппарата, процессы пищеварения.
8. Методы тепловой обработки пищевых продуктов.
9. Классификация супов, ассортимент, технология производства.
10. Технология производства полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Контрольные вопросы к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. История развития науки о лечебном питании.
2. Теория сбалансированного и адекватного питания.
3. Виды питания.
4. Методы шажения.
5. Номенклатура стандартных диет.
6. Специальные и разгрузочные диеты.
7. Характеристика, цель назначения основного варианта диеты (ОВД).
8. Технология приготовления блюд ОВД.
9. Роль питания в профилактике болезней ОВД.
10. Номенклатура диет по М.М.Гивзнеру.

Контрольные вопросы к текущей аттестационной контрольной работе № 2

1. Общая характеристика и цель назначения диеты с механическим и химическим шажением (ЩД).
2. Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.
3. Технология приготовления блюд для диеты ЩД.
4. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
5. Технология приготовления блюд для диет НБД и ВБД.
6. Характеристика специальных и разгрузочных диет.
7. Требования к составлению меню диетического питания.
8. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
9. Технология приготовления блюд для диет НКД и ВКД.
10. Доставка, прием и хранение продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания.

Контрольные вопросы к текущей аттестационной контрольной работе № 3

1. Технологические приемы, обеспечивающие механическое и химическое шажение.
2. Особенности производства холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания.
3. Технология и ассортимент салатов, винегретов и закусок для диетического питания.
4. Особенности производства супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания.
5. Технология и ассортимент супов на отварных овощах и крупяных отварах.
6. Технология и ассортимент пюреобразных и прозрачных супов для диетического питания.
7. Особенности производства блюд из мяса и субпродуктов для диетического питания, ассортимент, технология.
8. Особенности производства блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического питания, ассортимент, технология.
9. Особенности производства блюд из овощей для диетического питания, ассортимент, технология.
10. Блюда из яиц и творога для диетического питания, ассортимент, технология.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов к экзамену

1. История развития науки о лечебном питании.
2. Теория сбалансированного и адекватного питания.
3. Виды питания.
4. Методы шажения.
5. Номенклатура стандартных диет.
6. Специальные и разгрузочные диеты.
7. Характеристика, цель назначения основного варианта диеты (ОВД).

8. Технология приготовления блюд ОВД.
9. Роль питания в профилактике болезней ОВД.
10. Номенклатура диет по М.М.Гивзнеру.
11. Общая характеристика и цель назначения диеты с механическим и химическим щажением (ЩД).
12. Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.
13. Технология приготовления блюд для диеты ЩД.
14. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
15. Технология приготовления блюд для диет НБД и ВБД.
16. Характеристика специальных и разгрузочных диет.
17. Требования к составлению меню диетического питания.
18. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
19. Технология приготовления блюд для диет НКД и ВКД.
20. Доставка, прием и хранение продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания.
21. Технологические приемы, обеспечивающие механическое и химическое щажение.
22. Особенности производства холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания.
23. Технология и ассортимент салатов, винегретов и закусок для диетического питания.
24. Особенности производства супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания.
25. Технология и ассортимент супов на отварных овощах и крупяных отварах.
26. Технология и ассортимент пюреобразных и прозрачных супов для диетического питания.
27. Особенности производства блюд из мяса и субпродуктов для диетического питания, ассортимент, технология.
28. Особенности производства блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического питания, ассортимент, технология.
29. Особенности производства блюд из овощей для диетического питания, ассортимент, технология.
30. Блюда из яиц и творога для диетического питания, ассортимент, технология.
31. Сладкие блюда для диетического питания, ассортимент, технология приготовления.
32. Особенности технологии приготовления лечебных сладких блюд и напитков.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Технология лечебно-профилактического питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 3 Семестр 5

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Современные теории и концепции питания
2. Характеристика варианта диет с механическим и химическим щажением (ЩД)

Экзаменатор...Даудова Т. Н......И.О.Ф.

Утвержден на заседании кафедры (протокол №__ от _____20__ г.)

Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.И.О.Ф.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).