

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 17.10.2025 14:18:19
Уникальный идентификатор ключа:
faa404d1aeb2a0231a19d1e110410020

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.11 «Лечебно-профилактическое питание»
направлении подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
профиль подготовки Технология продуктов общественного питания

Цель и задачи дисциплины – формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о значении макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питания как здорового, так и больного человека; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научнообоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения; овладение принципами организации функционального, лечебно-профилактического и лечебного питания.

Задачи освоения дисциплины:

1. Изучение общих положений и нормативно-законодательную базы, этапов производства пищевых продуктов лечебно-профилактического назначения.
2. Изучение структуры, санитарно-технических устройств и организации лечебно-профилактического питания.
3. Усвоение основных правил производства лечебно-профилактического питания, требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания.
4. Овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса лечебно-профилактического питания от приемки до реализации готовой продукции.

Основные блоки и темы дисциплины:

Введение. Основы рационального и лечебно-профилактического питания. Основные принципы лечебного питания. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда.

Учебная дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» относится к профессиональному циклу Б.1, базовой (общепрофессиональной части), входит в вариативную часть ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: Неорганическая химия; Органическая химия; Биохимия; Аналитической химия и физико-химические методы анализа; Физическая и коллоидная химия; Микробиология; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются **профессиональные компетенции, устанавливаемые вузом:**

ПКУВ-6. готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПКУВ-6.1. ИД-1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

ПКУВ-6.2. ИД-2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.

Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

канд. с.-х. наук, доц. _____

Ф.Н. Меретукова

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

З.Н. Хатко

