

ИО: Задорожная Людмила Ивановна
направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

Профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

- 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.

1. Изучение общих положений и нормативно-законодательной 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.

Раздел дисциплины
Введение. Основы рационального питания. Основные принципы лечебного питания.
Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой 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.
Промежуточная аттестация

Дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП 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"; "Аналитическая химия и физико-химические методы анализа"; "Физическая и коллоидная химия"; "Микробиология"; "Санитария и гигиена питания"; "Товароведение продовольственных товаров".

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: "Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения"; "Теоретические основы технологии общественного питания".

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

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 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	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.	способностью 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-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
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 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	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.	способностью 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-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
документооборот по производству на предприятии питания, нормативную,	организовывать документооборот по производству на предприятии	способностью организовывать документооборот по производству на



Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

