

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 17.09.2025 15:41:31
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б1.В.05 Лечебно-профилактическое питание

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

доцент, канд. с.-х. наук

Подписано простой ЭП

Меретукова Фатима Нурбиевна

(должность, ученое звание, степень)

10.09.2025

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

11.09.2025

Подписано простой ЭП

Хатко Зурет Нурбиевна

11.09.2025

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП

заведующий выпускающей

кафедрой

по направлению подготовки

(специальности)

11.09.2025

Подписано простой ЭП

Хатко Зурет Нурбиевна

11.09.2025

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

11.09.2025

Подписано простой ЭП

И. Б. Берберьян

11.09.2025

(подпись)

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цели изучения учебной 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 питании 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 изучения учебной 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.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

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.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

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
ПКУВ-8.2	Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Лаб	СРП	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	15	30	0.25	62.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 5	Сем. 9	1	1	6	6	0.25	3.75	92	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7	Введение. Основы рационального пи-тания.		1	2					6		Проверка по конспектам
7	Краткая характеристика питательной и биологиче-ской ценности основных пищевых продуктов.		1	4					6		Проверка по конспектам
7	Основные принципы лечебного питания.		2	4					6		Проверка по конспектамБлиц-опрос
7	Лечебное питание при забо-леваниях органов пищева-рения.		2	4					6		Проверка по конспектам. Блиц-опрос
7	Лечебное питание при забо-леваниях сердечнососудистой системы.		1	4					6		Проверка по конспектам. Блиц-опрос
7	Лечебное питание при бо-лезнях почек и мочевого-водящих путей.		1	2					6		Проверкапо конспектамБлиц-опрос
7	Лечебное питание при эндо-кринных заболеваниях.		2	2					6		Проверкапо конспектамБлиц-опрос
7	Лечебное питание при ал-лергических заболеваниях		2	2					6		Проверкапо конспектамБлиц-опрос
7	Лечебное питание при ост-рых инфекционных заболеваниях.		1	2					6		Проверкапо конспектамБлиц-опрос
7	Основы организации лечеб-но-профилактического пи-тания на производстве с вредными условиями труда		2	4					8,75		Проверкапо конспектамБлиц-опрос
7	Промежуточная аттестация					0,25					Зачет в устной форме
	ИТОГО:		15	30		0.25			62.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Введение. Основы рационального пи-тания.							8	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов.							8	
	Основные принципы лечебного питания.	1						10	
	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	1	2					10	
	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы.							10	
	Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.							10	
	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.							10	
	Лечебное питание при аллергических заболеваниях	1	2					8	
	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях.	1						8	
	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	2	2					10	
	Промежуточная аттестация					0,25	3,75		
	ИТОГО:	6	6			0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Лечебно-профилактическое питание», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Введение. Основы рационального питания.	1			Потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность. Белки. Липиды. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов.	1			Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и продукты моря. Яйца. Зерновые продукты. Пищевые жиры. Овощи. Фрукты и ягоды. Напитки.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Основные принципы лечебного питания.	2	2		Тактика диетотерапии. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Режим питания больных. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	1			Диетотерапия при болезнях желудка. Функциональная патология желудка. Острый гастрит. Хронический гастрит. Язвенная болезнь. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей. Острый гепатит. Хронический гепатит. Цирроз печени. Желчнокаменная болезнь. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Лечебное питание при	1			Атеросклероз. Гипер-	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	заболеваниях сердечнососудистой системы.				тоническая болезнь. Инфаркт миокарда. Хроническая недостаточность кровообращения			
	Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.	2	2		Хроническая недостаточность. Нефротический синдром	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекция-беседа
	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.	2			Сахарный диабет. Гиперинсулизм. Диффузный токсический зоб. Гипотиреоз. Эндемический зоб. Болезни паразитовидных желез. Аддисонова болезнь. Несахарный диабет.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Лечебное питание при аллергических заболеваниях	2			Атопический дерматит. Аллергический ринит. Аллергический конъюнктивит. Поллиноз. Крапивница.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях.	1			Дизентерия. Брюшной тиф и паратифы. Холера	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	2	2		Рационы лечебно-профилактического питания. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Витамины в лечебно-профилактическом питании. Применение пектина в лечебно-профилактическом питании. Организация обеспечения в лечебно-профилактическом питанием. Контроль качества в лечебно-профилактического питания.	ПКУВ-6.1;	Знать: Уметь: Владеть:	, Лекции-визуализации
	ИТОГО:	15	6					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование симуляционных занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:				

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
7, 9	Основы рационального питания.	Характеристика основных лечебных диет. Нулевые диеты.	2	2	
7, 9	Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов.	Изучение рациона питания при болезнях желудка	4		
7, 9	Основные принципы лечебного питания.	Изучение рациона питания при остром, хроническом гастрите и язвенной болезни	4		
7, 9	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.	4		
7, 9	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы.	Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.	2		
7, 9	Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.	Изучение рациона питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	2	2	
7, 9	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.	Изучение рациона питания при сахарном диабете	2		
7, 9	Лечебное питание при аллергических заболеваниях	Изучение рациона питания при аллергических заболеваниях	2		
7, 9	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях.	Изучение рациона при острых инфекционных заболеваниях	4		
7, 9	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	Изучение рациона лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда.	4	2	

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	ИТОГО:		30	6	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Гормональный контроль метаболизма	Написание реферата	2 неделя	4	8	
	Питание и иммунная система	Написание реферата	3 неделя	6	8	
	Процесс нутрицевтического обеспечения	Написание реферата	4 неделя	6	8	
	Современные подходы к регуляции массы тела человека	Написание реферата	5 неделя	6	8	
	Омега-3 жирные кислоты и заболевания сердца	Написание реферата	6 неделя	6	8	
	Нуклеиновые кислоты и нуклеотиды в нутриционной поддержке организма.	Написание реферата	7 неделя	4	8	
	Принципы диетологии и рациональная пирамида питания	Написание реферата	8 неделя	4	8	
	Питание в педиатрии	Написание реферата	9 неделя	4	8	
	Подростковое питание	Написание реферата	10 неделя	6	8	
	Питание пожилых людей	Написание реферата	11 неделя	6	6	
	Питание при беременности	Написание реферата	12 неделя	5	6	
	Спортивное питание	Написание реферата	13 неделя	6	8	
	ИТОГО:			63	92	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 7 Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность	11.2025 ФГБОУ ВО	Лекция-дискуссия «Рациональная пирамида питания»	групповая	Меретукова Ф.Н.	ПКУВ-6.1;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
664(07) М 54 Методические указания к лабораторному практикуму по курсу "Пищевая химия" : для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по профилю подготовки Технология бродильных производств и виноделие / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии, машин и оборудования пищ. пр-в ; составители: Устюжанинова Т.А., Неровных Л.П. - Майкоп : МГТУ, 2020. - 59 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100052163	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100052163&DOK=08123A&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
613.2(075.8) Т 46 Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учеб. пособие для студентов вузов / Н.А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 448 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Прил.: с. 400-444. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000058694 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 397-399. - ISBN 978-5-904406-05-9	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C9EC
Зайкова, З. А. Лечебно-профилактическое питание : учебное пособие / З. А. Зайкова. — Иркутск : ИГМУ, 2016. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158737	https://e.lanbook.com/book/158737
Киселева, Т. Ф. Методология науки о пище / Т. Ф. Киселева, И. Ю. Сергеева, Н. В. Шкрабтак. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-507-46490-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/333179	https://e.lanbook.com/book/333179
Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804	https://e.lanbook.com/book/206804

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:



- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
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			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
5	7		Товароведение продовольственных товаров

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
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					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов про- изводства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологи- ческих 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.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
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	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
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					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Значение питания, как фактора здоровья.
2. Потребность организма в основных пищевых веществах.
3. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.
4. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион
5. Режимы питания и их значение в различном возрасте
6. Значение лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.
7. Особенности питания различных групп населения в зависимости от вида трудовой деятельности.
8. Организация обеспечения в лечебно-профилактическом питании.
9. Контроль качества в лечебно-профилактическом питании.

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Предмет, цели и задачи лечебного питания.
2. Исторический обзор развития науки о питании.
3. Значение питания, как фактора здоровья.



4. Потребность организма в основных пищевых веществах.
5. Значение белков и других азотосодержащих веществ для организма.
6. Значение углеводов для организма.
7. Значение липидов для организма
8. Значение минеральных веществ и воды для организма.
9. Значение витаминов для организма.
10. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.
11. Современные представления о потребности организма в различных витаминах.
12. Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления.
13. Основные источники энергии в организме. Энергетическая ценность продуктов питания..
14. Энергетические затраты и методы их определения.
15. Понятие «обмен веществ» (метаболизм) и «энергетический баланс».
16. Роль и значение ферментов в метаболизме и в переваривании пищевых веществ.
17. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, потребность в калориях
18. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров, углеводов.
19. Потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность.
20. Дать краткую характеристику питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов.
21. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Режим питания больных. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи.
22. Организация лечебного питания. Характеристика пищеблоков.
23. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.



24. Сеть диетического питания. Организация работы диет столовых. Порядок отбора и направления на диетпитание.

25. Парентеральное питание. Зондовое питание.

26. Диетотерапия при болезнях желудка. Функциональная патология желудка. Острый гепатит.

27. Острый гастрит. Хронический гастрит. Язвенная болезнь.

28. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.

29. Хронический гепатит. Цирроз печени.

30. Воспалительные поражения желчного пузыря и желчных путей. Желчнокаменная болезнь. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.

31. Атеросклероз. Гипертоническая болезнь. Инфаркт миокарда. Хроническая недостаточность кровообращения.

32. Хроническая недостаточность. Нефротический синдром.

33. Сахарный диабет. Гиперинсулизм.

34. Диффузный токсический зоб. Гипотиреоз. Эндемический зоб.

35. Болезни паращитовидных желез. Аддиссонова болезнь. Несахарный диабет.

36. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.

37. Питание в предоперационном периоде. Питание после хирургического вмешательства.

38. Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Дизентерия. Брюшной тиф и паратифы. Холера.

39. Значение лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.

40. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Витамины в лечебно-профилактическом питании.

41. Применение пектина в лечебно-профилактическом питании.



42. Организация обеспечения в лечебно-профилактическом питании.
43. Контроль качества в лечебно-профилактическом питании
44. Основные виды пищевых жиров, роль их в питании.
45. Различные виды пищевых добавок, вкусовые вещества в питании человека.
46. Проблемы питания современного человека.
47. Принципы построения рациона питания.
48. Понятие о сбалансированном, рациональном питании.
49. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион
50. .Режимы питания и их значение в различном возрасте.
51. Особенности питания различных групп населения в зависимости от вида трудовой деятельности.
52. Особенности метаболизма в детском, подростковом и взрослом возрасте. Принципы организации питания детей разного возраста.
53. Питание детей различного возраста.
54. Питание учащихся и студентов.
55. Особенности обменных процессов в организме в стареющем организме. Питание в пожилом возрасте.
56. Понятие «диетология», «диетотерапия», современные принципы построения диетического питания. Характеристика диет: виды диет, основные механизмы действия диет.
57. Основные принципы лечебно-профилактического питания.
58. Цели и задачи лечебно- профилактического питания. Пищевая ценность и калорийность рационов лечебно-профилактического питания.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций



Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.



Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:



«отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
613.2(075.8) Т 46 Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учеб. пособие для студентов вузов / Н.А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 448 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Прил.: с. 400-444. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=1000058694 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 397-399. - ISBN 978-5-904406-05-9	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C9EC

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
613.2(075.8) Т 46 Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учеб. пособие для студентов вузов / Н.А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 448 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Прил.: с. 400-444. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=1000058694 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 397-399. - ISBN 978-5-904406-05-9	http://lib.mkgmtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C9EC
Карелин, А. О. Гигиена питания : учебник для вузов / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 122 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20599-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/581470	https://urait.ru/bcode/581470
Энциклопедия питания. Том 9. Основы лечебного и лечебно-профилактического питания : справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Е. В. Новикова [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва : КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-12136-8. — URL: https://book.ru/book/950612	https://book.ru/book/950612
Беспалова, О. В., Диетическое (лечебное и профилактическое) питание и алиментарно-зависимые факторы здоровья : монография / О. В. Беспалова. — Москва : Русайнс, 2020. — 75 с. — ISBN 978-5-4365-2720-8. — URL: https://book.ru/book/935587	https://book.ru/book/935587
Амбросьева, Е. Д., Физиология питания : учебник / Е. Д. Амбросьева. — Москва : КноРус, 2019. — 305 с. — ISBN 978-5-406-07198-4. — URL: https://book.ru/book/931922	https://book.ru/book/931922

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". - Москва, 2011 - - URL: <http://znaniy.com/catalog>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znaniy.com/catalog/IPRBooks>. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для



зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: <https://urait.ru/> – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: <http://www.consultant.ru>. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО "КонсультантПлюс" (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (<https://www.consultant.ru/about/> © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО "ГАРАНТ": информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: <https://www.garant.ru/>. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания "Гарант" - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. <http://www.iprbookshop.ru/586.html>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
4. Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.elibrary.ru) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>;
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/>
8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон.журн. – Москва: Креативная экономика. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана.
9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск.гос. аграр. ун-т. – Электрон.журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. –Режим доступа: [https:// elibrary.ru/title_about.asp?id=51163](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163). –Загл. с экрана.
10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро».- Электрон.журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издается с 2002 года. –Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232. – Загл. с экрана.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgту.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . - URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/ . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим



Название
<p>доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также пользуются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. – URL: http://www.consultant.ru. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, – URL: https://www.garant.ru/. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. http://www.iprbookshop.ru/586.html</p> <p>Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</p>



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение № 1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	

