

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</u> (код, название)	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки <u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u> (код, название)		
Модулей – 1	Профиль <u>Технология мучных и кондитерских изделий</u> (код, название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		3-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		6-й	8-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных –3 самостоятельной работы обучающегося - 1	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		36час.	10 час.
		Практические, семинарские занятия	
		час.	час.
		Лабораторные занятия	
		18час.	10 час.
		Самостоятельная работа	
		16,2час.	76,1 час.
		Индивидуальные задания*:	
		ТМК	Контрольная работа
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
экзамен	экзамен		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 54/16,2

для заочной формы обучения – 20/76,1

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в терапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриентов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

Задачи: предоставление студентам теоретических знаний и практических умений по применению современных видов диетотерапии при различных заболеваниях и разработка диет для профилактики заболеваний.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Технология оздоровительных пищевых продуктов», часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Ее содержание базируется на системе знаний дисциплин профессионального цикла таких как: «Технология продукции ресторанного хозяйства, «Физиология питания», «Технология продукции лечебно-профилактического питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология». Для успешного овладения материалом студент должен знать технологию приготовления продукции диетического питания, технологический цикл.

Дисциплина закладывает основы знаний и находится в логической связи с дисциплинами: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4 _{К-3} Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения дисциплины «Технология оздоровительных пищевых продуктов» обучающийся должен:

знать:

- основные закономерности и принципы лечебного питания;
- лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- характеристику и назначение диет;
- характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания;
- особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания;
- современные требования к организации питания детей разного возраста.

уметь:

- подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов;
- разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возраста;
- профессионально-мастерски выработать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Технология оздоровительных пищевых продуктов

Смысловой модуль 1 Современные научные основы и принципы лечебного питания.

Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.

Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания.

Тема 4. Технологии блюд для диетического питания. Общие правила приготовления блюд лечебного назначения. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Значение лечебно-профилактического питания в условиях нарушенной экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания. Мировые концепции диетотерапии. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроедение; принципы раздельного питания, молекулярная кухня и др.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология оздоровительных пищевых продуктов												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и лечебного питания												
Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	11	6		3		2	14	1		1		12
Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	11	6		3		2	14	1		1		12
Итого по смысловому модулю 1	22	12		6		4	28	2		2		24
Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.												
Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	11	6		3		2	16	2		2		12

Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	11	6		3		2	16	2		2		12
Итого по смысловому модулю 2	22	12		6		4	32	4		4		24
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.												
Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	13	6		3		4	16	2		2		12
Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	13,2	6		3		4,2	20,1	2		2		16,1
Итого по смысловому модулю 3	26,2	12		6		8,2	36,1	4		4		28,1
Каттэк	0,4					0,4	0,4		0,4			0,4
ИК												
Контроль						8		8				8

КЭ	2				2	2		2			2	
СРЭК	33,6				33,6							
Катт	1,8				1,8	1,5		1,5			1,5	
Всего часов	108	36		18	37,8	16,2	108	10		10	11,9	76,1

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ –не представлены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
	-	-	-
Всего:		-	-

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	3	1
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	3	1
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	3	2
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	3	2
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	3	2
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	3	2
Всего:		18	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	2	12
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	2	12
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	2	12
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	2	12
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	4	12
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	4,2	16,1
Всего:		16,2	76,1

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Данный раздел рабочей программы может быть представлен в одном из двух вариантов:

1. При отсутствии обеспечения:

Рабочая программа не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. При наличии:

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей: *(выбрать по фактическому обеспечению учебной дисциплине)*

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом...

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования...

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы к контрольной работе:

1. Разработка рекомендаций с использованием целебных свойств овощей в новых видах диетической продукции.
2. Роль соков в профилактике и лечении заболеваний.
3. Дикорастущие травы и ягоды как важный фактор лечебного питания.
4. Новое в технологии диетических хлебобулочных изделий.
5. Роль вкусовых добавок - специй, пряностей, приправ в диетическом питании.
6. Использование новых видов сахарозаменителей и подсластителей в разработке диетической продукции.

7. Разработка новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.
8. Разработка рекомендаций с использованием рыбы и морепродуктов в лечении и профилактике заболеваний.
9. Новое в технологии диетической продукции из мяса и птицы.
10. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с заданными свойствами.
11. Особенности технологии блюд и изделий с радиопротекторными свойствам.
12. Разработка технологии продукции сниженной калорийности.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-6)	2	12
- тестирование (темы 1-6)	2	12
- модульный контроль	16	16
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-6)	2	12
- тестирование (темы 1-6)	2	12
- контрольная работа	16	16
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	100	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ:

1. Принципы диетпитания.
2. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
3. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
4. Лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения.
5. Характеристика диет № 1,2,5,8,7,10,15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
6. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
7. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
8. Характеристика продуктов для функционального питания.
9. Новые виды кисломолочных продуктов в диетпитании.
10. Новые виды хлебобулочных изделий для лечебного питания.
11. Ассортимент и технология приготовления в диетическом питании:
 - соусов;
 - блюд из мяса;
 - блюд из морепродуктов;
 - блюд из рыбы;
 - крупяных блюд.
12. Использование дикорастущего сырья в пищевых и лечебно-профилактических целях.

13. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами.
14. Характеристика видов лечебно-профилактического питания.
15. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
16. Функциональные продукты питания.
17. Мировые концепции диетотерапии.
18. Особенности и характеристика альтернативных видов питания
 - кембриджское питание;
 - вегетарианство;
 - сыроедение;
 - молекулярная кухня;
 - раздельное питание;
 - целебное питание.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3				
T1	40	60	100	T5	T6	40	60	100
5	10	5	10	5	5			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4 – темы смыслового модуля №2;

T5, T6 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Османова Ю.В. Технология оздоровительных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: конспект лекций для студ. укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов", «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 260с
2. Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [Текст]: утв. Учеб.-метод. Советом : учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве. — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — 281, [33] с. Коршунова А. Ф.
3. Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Левченко М.Н. Технология продукции диетические [Электронный ресурс]: опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в рестор. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Тутельян В.А. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии [Текст] / М-во здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Российская акад. мед. наук, Науч.-исслед. ин-т питания РАМН, Нац. ассоц. диетологов и нутрициологов ; под ред. В. А. Тутельяна [и др.]. - Москва : Династия, 2010. - 301 с. : табл.; 24 см.; ISBN 978-5-98125-074-3.

Учебно-методические издания:

1. Османова Ю.В. Технология оздоровительных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: конспект лекций для студ. укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов", «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 260с.
2. Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [Текст]: утв. Учеб.-метод. Советом : учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — 281, [33] с. Коршунова А. Ф.
3. Коршунова А.Ф. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во

образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . – Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология оздоровительных пищевых продуктов» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционная аудитория 3301, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Преподаватель с применением ноутбука имеет возможность в наглядной и доступной для восприятия форме проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции с обучающимися с применением современных интерактивных среде 1 в обучения.

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории кафедры 3304, которые оснащены информационными стендами.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности ««Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»

				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс
				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400037447, внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать:

- основные закономерности и принципы лечебного питания;
- лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- характеристику и назначение диет;
- характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания;
- особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания;
- современные требования к организации питания детей разного возраста.

уметь:

- подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов;
- разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возраста;
- профессионально-мастерски вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-3} Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4 _{К-3} Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5 _{ПК-3} Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

Модуль 1. Технология оздоровительных пищевых продуктов

Смысловой модуль 1 Современные научные основы и принципы лечебного питания.

Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.

Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания.

Тема 4. Технологии блюд для диетического питания. Общие правила приготовления блюд лечебного назначения. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Значение лечебно-профилактического питания в условиях нарушенной экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания. Мировые концепции диетотерапии. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроядение; принципы раздельного питания, молекулярная кухня и др.

Форма промежуточной аттестации:

экзамен

(зачет, экзамен)

Разработчик:

Османо́ва Ю.В., канд. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий кафедрой ТОППП имени Коршуновой А.Ф.

Антошина К.А., д-р.экон.наук., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

(подпись)