

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Сочинский государственный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Технология и организация диетического питания**

(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

**Шифр и направление подготовки**

19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

**Квалификация (степень)  
выпускника**

бакалавр

(бакалавр, магистр, и т.п., согласно лицензии)

**Профиль подготовки**

Технологии ресторанного дела

(наименование программы бакалавриата/магистратуры/специалитета/аспирантуры)

**Форма обучения**

заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

**Выпускающая кафедра**

**Сервис и индустрия питания**

(название)

**Кафедра-разработчик рабочей  
программы**

Сервиса и индустрии питания

(название)

**Год набора**

2021

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
4	144/4	4	6		125		Экзамен(9)
<b>Итого:</b>	144/4	4	6		125		Экзамен(9)

Сочи 2021г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины **Технология и организация диетического питания**

Рабочую программу составил (и):

Зангиева Светлана Викторовна ,к.т.н.,доцент



Ф.И.О., ученое звание, подпись

Ф.И.О., ученое звание, подпись

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

Заведующий кафедрой  
подпись



Ф.И.О.

Удотова О.А.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует  
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись

Мысина Е.С.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и  
методического обеспечения



подпись



Ф.И.О.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20\_\_/20\_\_ учебный год.  
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

---

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины **Технология и организация диетического питания**

Являются формирование у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического и лечебного питания, освоение технологии приготовления диетических блюд, изучение организации лечебно-профилактического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ, готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции диетического питания, формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе.

Задачи дисциплины: - освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина части, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b> (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
<b>Универсальные компетенции</b>	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Основы проектной деятельности Правоведение Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Технология и организация специальных видов питания Бизнес-планирование в общественном питании Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом Технологическая практика
<b>Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)</b>	

<p>ПКУВ-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Кухни народов мира  Технология и организация диетического питания  Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания  Информационные технологии в общественном питании  Экономика предприятий общественного питания  Пищевая химия  Пищевая микробиология  Метрология, стандартизация и сертификация  Технология и организация специальных видов питания  Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий  Интерьер и экстерьер в общественном питании  Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания  Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании  Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания  Дегустационный анализ  Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания  Системы управления безопасностью в общественном питании  Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p>
---	---

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Универсальные компетенции</b>		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	Знать: способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты Уметь: решать поставленные задачи Владеть: способами решения поставленных задач и ожидаемые результаты
	УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ	Знать: альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ Владеть: вариантами решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	<p>УК-2.3</p> <p>Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p>	<p>Знать: различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p> <p>Уметь: использовать различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p> <p>Владеть: различными методиками для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p>
<b>Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ)</b>		
<p>ПКУВ-1</p> <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>ПКУВ-1.1</p> <p>Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: способы ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Уметь: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами и способами ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания</p>
	<p>ПКУВ-1.2</p> <p>Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: методы управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания</p> <p>Уметь: управлять качеством производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: способами управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

#### 4 . СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

№ раздела, темы	Наименование темы (раздела) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1.	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы диетического и лечебного питания .	23	1	2		20
2.	<b>Тема 2.</b> Методы и технологические процессы производства кулинарной продукции диетического питания	44	2	2		40
3.	<b>Тема 3.</b> Организация диетического питания	48	1	2		45
4	<b>Контрольная работа</b>	20				20
	<b>Экзамен</b>	9				
<b>Всего</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>125</b>

##### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание занятия
1.	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы диетического и лечебного питания .	Назначение диетического питания. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии. Основные технологические процессы производства кулинарной продукции. Требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания. Ассортимент кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;

2.	<b>Тема 2.</b> Методы и технологические процессы производства кулинарной продукции диетического питания	Технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний, стадии болезни, и физиологического состояния питающихся. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и лечебного питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей, профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей
3.	<b>Тема 3.</b> Организация диетического питания	Требования к организации диетического питания. Особенности организации диетического питания.

#### 4.1.1 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы занятия	Краткое содержание занятия
1.	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы диетического и лечебного питания .	Требования, предъявляемые к продуктам специального назначения. Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и лечебного питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей.
2.	<b>Тема 2.</b> Методы и технологические	Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет:

	процессы производства кулинарной продукции диетического питания	стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая).
	<b>Тема 3.</b> Организация диетического питания	Организация диетического питания для различных групп населения. Особенности организации диетического питания.

#### 4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1.	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы диетического и лечебного питания .	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
2.	<b>Тема 2.</b> Методы и технологические процессы производства кулинарной продукции диетического питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.
3.	<b>Тема 3.</b> Организация диетического питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету.

#### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 4.2.1 литература

1. Базеко, Н. П. Все секреты здорового питания / Н. П. Базеко, С. И. Пиманов. – 2-е изд. – Москва : Медицинская литература, 2018. – 179 с. – 978-5-89677-192-0. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/75517.html> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Ваш домашний повар. 1000 лучших рецептов отдельного питания / сост. С. П. Кашин. – Москва : РИПОЛ классик, 2013. – 576 с. – 978-5-386-06165-4. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40123.html> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Вегетарианская кухня - правильный выбор / сост. Е. Н. Грицак. – Москва : РИПОЛ классик, 2008. – 256 с. – 978-5-386-00469-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/37331.html> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Жалпанова, Л. Ж. Кефирная и кисломолочная диеты : похудение, омоложение, здоровое питание / Л. Ж. Жалпанова. – Москва : РИПОЛ классик, 2008. – 256 с. – 978-5-386-00470-5. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/37397.html> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Зименкова Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/557072> . (дата обращения:

- 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Омаров, Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/514526>. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
  7. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В. М. Позняковский, В. И. Покровский, Г. А. Романенко [и др.]. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 337 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/5657.html> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
  8. Рыжкова, М. В. Товароведная экспертиза товаров аптечного ассортимента. Часть 1. Продукты диетического питания и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / М. В. Рыжкова, Е. Ю. Чистякова. – Самара : РЕАВИЗ, 2014. – 95 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/64886.html> . (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.  
Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: ISBN - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1007767> . (дата обращения: 31.08.2021) – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

#### **4.2.3 Учебно-методические материалы и пособия, нормативные документы.**

### **Нормативные акты**

#### **4.2.4 Программное обеспечение, Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы**

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим ресурсам:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета [Электронный ресурс] : база данных. – Электрон. дан. – Сочи, [2017- ]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <http://lib.sutr.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечные и справочно-правовые системы:

IPRbooks [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «[www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)». – Электрон. дан. – Саратов, [2010-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. – Загл. с экрана.

Znanium.com [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Электрон. дан. – Москва, [2011-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <http://znanium.com/>, по паролю. – Загл. с экрана.

КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система /Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: локальная сеть СГУ, по паролю. – Загл. с экрана.

3. Образовательные и научные ресурсы со свободным доступом.

КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Электрон. дан. – Москва, [2000-]. (дата обращения: 31.08.2021)– Режим доступа: <https://elibrary.ru/>, требуется регистрация. – Загл. с экрана.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине**

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

### **Вопросы к экзамену по дисциплине**

1. Назначение диетического питания.
2. Диетическое питание - как важнейший компонент комплексной терапии.
3. Основные технологические процессы производства кулинарной продукции.
4. Требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания.
5. Ассортимент кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;
6. Технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний, стадии болезни, и физиологического состояния питающихся.
7. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и лечебного питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей, профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей
8. Требования к организации диетического питания.
9. Особенности организации диетического питания.
10. Требования, предъявляемые к продуктам специального назначения.
11. Продукты диетического питания (ДП): классификация, факторы и принципы их применения.
12. Продукты с пониженным содержанием поваренной соли.

13. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и лечебного питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей
14. Основные принципы приготовления блюд диетического питания.
15. Характеристика основных диет. стандартная
16. Щадящая диета .
17. Диета с пониженной калорийностью.
18. Разгрузочная диета.
19. Высокобелковая (низкобелковая).
20. Стандартная диета.
21. Организация диетического питания для различных групп населения.
22. Особенности организации диетического питания.

## **5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются профессиональные навыки инженера-технолога общественного питания.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики.

**Методические рекомендации по подготовке студентов к занятиям.** Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

**Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.**

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

**Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.**

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад

отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

## **5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине**

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение контрольных работ, а также подготовку к текущему и итоговому контролю. Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с использованием методик для проведения исследований. Вопросы, не рассмотренные на лекциях и лабораторных занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или ответов на вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему лабораторному занятию по всем, обозначенным в программе вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на занятиях.

Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студента выступают:

*для овладения знаниями:*

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);  
составление плана текста;

- конспектирование текста;

- выписки из текста;

- работа со словарями и справочниками;

- использование компьютерной техники и Интернета и др. при выполнении творческих домашних заданий.

*для закрепления и систематизации знаний:*

- работа с конспектом лекций (обработка текста);

- повторная работа над учебным материалом (электронного учебника, первоисточника, дополнительной литературы);

- составление плана и тезисов ответа на вопросы промежуточного контроля;

- решение практических заданий в рабочей тетради;

- аналитическая обработка текста (аннотирование, конспект-анализ и др.);

- подготовка докладов по творческим заданиям

*для формирования умений и навыков:*

- решение задач и упражнений в рабочей тетради по темам;

- подготовка к практическим занятиям.

Проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение состоит в изучении, конспектировании и анализе литературных источников.

## **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение лабораторных занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

**1.** Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;

**2.** Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;

### **3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.**

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка к лабораторным занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

Индивидуальные задания выполняются с целью расширения и углубления изучаемого материала на основе патентного поиска информации. Темы индивидуальных заданий выдаются отдельно каждому студенту. По результатам выполнения которых студенты выступают с докладами на занятиях.

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

### **5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные занятия : Специализированная мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер), пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы, специализированное ПО.

Мультимедийные средства: учебные видео по темам.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows. Kaspersky Endpoint Security, LibreOffice . При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

## **5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Технология и организация диетического питания» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания  
бакалавриат**

**Профиль «Технологии ресторанного дела»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Технология и организация диетического питания**

Дисциплина части, формируемая участниками образовательных отношений

форма обучения - заочная

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	144/4
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе
<b>Содержание дисциплины</b>	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы диетического и лечебного питания . <b>Тема 2.</b> Методы и технологические процессы производства кулинарной продукции диетического питания <b>Тема 3.</b> Организация диетического питания
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	УК-2, ПКУВ-1
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Образовательные технологии</b>	Практические работы, лекции, срс
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен