

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.09.2024 15:55:01  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной  
образовательной программе по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного  
бизнеса»

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Факультет экономики, менеджмента и торговли**

**Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-  
ственного питания**

**Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного  
бизнеса**

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

**Год начала подготовки 2024**

**Краснодар – 2023 г.**

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры т товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины .....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине .....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ .....	12
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	12
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	13
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>14</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>14</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>24</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» является изучение принципов лечебно-профилактического питания, особенностей диет при различных заболеваниях и использования пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств, формирование навыков составления меню, рецептур блюд и рационов лечебно-профилактического питания.

Задачи учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое питание»:

- изучение основных принципов лечебно-профилактического питания;
- изучение состояния в области здорового питания населения, включая умение обработки данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей;
- изучение особенностей контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов лечебно-профилактического питания в соответствии с технологическими инструкциями;
- формирование навыков составления рецептуры, технологических расчетов и технологии приготовления блюд при различных заболеваниях.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.25 «Лечебно-профилактическое питание» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	108	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	42	10
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	40	8
• лекции	12	4
• практические занятия	16	2
• лабораторные занятия	12	2
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	66	96
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2

• самостоятельная работа в семестре (СРС)	66	96
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	66	96

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-1. <b>Знает</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями
		ПК-1.4. У-1. <b>Умеет</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. 3-3. <b>Знает</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.1. У-3. <b>Умеет</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. 3-3. <b>Знает</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-3.2. У-3. <b>Умеет</b> осуществлять составление технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ раз-делу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 7												
1.	<b>Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания.</b> Общие принципы диетического питания. Пути обеспечения ограниченных диет. Специализированные продукты диетического питания. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов). Виды местного и общего действия пищи. Воздействие пищи на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах. Диетические свойства различных продуктов и блюд. Методы щажения. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет. Продукты диетического питания.	-	2	-	-	8/-	10	ПК-1.4 ПК-3.1	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3	О.	Т.	Р.

	Система диет в лечебном питании (Номерная система диет по М.И. Певзнеру, стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с пониженным количеством белка, диета с пониженной калорийностью).											
2.	<b>Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.</b> Основные причины заболевания желудочно-кишечного тракта. Основные принципы питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Технология приготовления блюд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	2	2	-	-	10/-	14	ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	-	-
3.	<b>Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы.</b> Основные причины заболевания печени и поджелудочной железы Основные принципы питания при заболеваниях печени и поджелудочной железы. Технология приготовления блюд при заболеваниях печени и поджелудочной железы.	2	2	-	-	10/-	14	ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	-	-
4.	<b>Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.</b> Основные причины заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Основные принципы питания при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Технология приготовления блюд при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.	2	2	-	-	10/-	14	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	-	-
5.	<b>Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек.</b> Основные причины заболеваний сердечно-сосудистой системы и почек. Основные принципы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Технология приготовления блюд при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек.	2	2	-	-	10/-	14	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	К/р	-

6.	<b>Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.</b> Значение лечебно-профилактического питания. Основные принципы лечебно-профилактического питания. Организация лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях.	2	6	-	-	8/-	16	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О.	К.	Р.
7.	<b>Тема 7. Технология блюд диетического питания.</b> Технология и рецептуры блюд диетического питания. Характеристика основных технологических процессов при приготовлении блюд диетического питания.	2	-	12	-	10/-	24	ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	К/р	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>66/2</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>



**этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения**

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
4 курс												
1.	<b>Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания.</b> Общие принципы диетического питания. Пути обеспечения ограниченных диет. Специализированные продукты диетического питания. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов). Виды местного и общего действия пищи. Воздействие пищи на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах. Диетические свойства различных продуктов и блюд. Методы щажения. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет. Продукты диетического питания. Система диет в лечебном питании (Номерная система диет по М.И. Певзнеру, стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с пониженным количеством белка, диета с пониженной калорийностью).	-	-	-	-	12/-	12	ПК-1.4 ПК-3.1	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3	-	Т., К/р	Р.

2.	<b>Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.</b> Основные причины заболевания желудочно-кишечного тракта. Основные принципы питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Технология приготовления блюд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	-	-	-	-	14/-	14	ПК-1.4 ПК-3.1	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3	-	К/р	-
3.	<b>Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы.</b> Основные причины заболевания печени и поджелудочной железы. Основные принципы питания при заболеваниях печени и поджелудочной железы. Технология приготовления блюд при заболеваниях печени и поджелудочной железы.	-	-	-	-	14/-	14	ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-
4.	<b>Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.</b> Основные причины заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Основные принципы питания при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Технология приготовления блюд при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.	-	-	-	-	14/-	14	ПК-1.4 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-
5.	<b>Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек.</b> Основные причины заболеваний сердечно-сосудистой системы и почек. Основные принципы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Технология приготовления блюд при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек.	-	-	-	-	14/-	14	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	-

6.	<b>Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.</b> Значение лечебно-профилактического питания. Основные принципы лечебно-профилактического питания. Организация лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях.	2	-	-	-	14/-	16	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	-	К/р	Р.
7.	<b>Тема 7. Технология блюд диетического питания.</b> Технология и рецептуры блюд диетического питания. Характеристика основных технологических процессов при приготовлении блюд диетического питания.	2	2	2	-	14/-	20	ПК-1.4 ПК-3.1 ПК-3.2	ПК-1.4. 3-1 ПК-1.4. У-1 ПК-3.1. 3-3 ПК-3.1. У-3 ПК-3.2. 3-3 ПК-3.2. У-3	О., Гр.д.	К/р	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	2/-	2	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>98/2</b>	<b>108</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос (О.)*

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

*Кейс (К.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - <https://znanium.ru/read?id=393847>
2. Технология производства продукции функционального назначения : учебное пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2021. - 100 с. - ISBN 978-5-7782-4257-9. - <https://znanium.ru/read?id=398015>
3. Актуальные вопросы современной нутрициологии : курс лекций / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, О. П. Власова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 456 с. - ISBN 978-5-98879-226-0. - <https://znanium.ru/read?id=442334>

##### Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=432089>
2. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст: электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358141>

##### Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <https://internet-law.ru/gosts/gost/57023>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <https://internet-law.ru/gosts/gost/56023/>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс - <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система Гарант - <https://www.garant.ru/products/ipo/>

#### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Indigo
2. Moodle

#### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.ooopht.ru](http://www.ooopht.ru)
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
5. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
  - Microsoft Word
  - Microsoft Excel
  - Microsoft Power Point
  - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Лечебно-профилактическое питание» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

#### IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.25 Лечебно-профилактическое питание
- Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Лечебно-профилактическое питание»

#### V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

#### VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

**Перечень вопросов к зачету:**

1. История развития науки о питании
2. Химический состав и энергетическая ценность стандартных диет
3. Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации»
4. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
5. Применение разгрузочных и специальных диет
6. Номерная система лечебного питания
7. Принципы диетического питания
8. Основы профилактики профессиональных заболеваний
9. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации
10. Система диет по М.И. Певзнеру
11. Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания
12. Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности
13. Диета с пониженной калорийностью
14. Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды
15. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет
16. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
17. Методы щажения, применяемые в диетическом питании
18. Механический метод щажения
19. Химический метод щажения
20. Термический метод щажения
21. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка
22. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней
23. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря
24. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника
25. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
26. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем
27. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки
28. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
29. Принципы лечебно-профилактического питания
30. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда
31. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ
32. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции
33. Лечебно -профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №1)
34. Диетические свойства различных продуктов и блюд
35. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №2)
36. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №2а)
37. Продукты диетического питания
38. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №3)
39. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рационы №4)
40. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №4а,4б)

41. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №5)
42. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
43. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания
44. Диета с пониженным количеством белка
45. Обеспечение больного человека пищевыми веществами и энергией
46. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
47. Питание при заболеваниях поджелудочной железы
48. Суть и принципы функционального питания
49. Лечебно-профилактическое питание при пищевой аллергии
50. Диета с повышенным количеством белка
51. Питание при заболеваниях печени
52. Профессиональные интоксикации
53. Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды
54. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
55. Диета с механическим и химическим щажением
56. Роль режима питания для здоровья человека
57. Основная стандартная диета
58. Химический состав и энергетическая ценность стандартных диет
59. Питание при заболеваниях ЖКТ
60. Приведите основные правила выдачи лечебно-профилактического питания рабочим
61. Охарактеризуйте диеты по Певзнеру и показания к их применению
62. Укажите принцип формирования Новой номенклатуры диет
63. Перечислите требования, предъявляемые к построению диет
64. Укажите показания к назначению основного варианта стандартной диеты
65. Дайте определения видов питания и физиологических норм по группам
66. Назовите факторы риска влияющие на состояние здоровья
67. Назовите профилактические мероприятия, направленные на предупреждение главных, наиболее распространенных заболеваний
68. Охарактеризуйте принцип правильной кулинарной обработки
69. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп-пюре суп-крем)
70. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления
71. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления
72. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления

**Типовые практические задания к зачету:**

1. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД) заменяет следующие номерные диеты:
  - а) Диеты 9б и 10б
  - б) Диеты 1 и 2
  - в) Диеты 12 и 13
  - г) Диеты 7 и 8
2. Что является одним из главных правил составления пищевого рациона:
  - а) Разнообразиие
  - б) Соответствие индивидуальным особенностям человека;
  - в) Соблюдение объема пищевых веществ
  - г) Соблюдение кратности приемов пищи
1. Набор продуктов, разрешенный к употреблению при диете №9:
  - а) Виноградный сок, капуста
  - б) Кабачки, минеральные воды, крупы
  - в) Изюм, чернослив



- г) Молоко натуральное, арбуз
2. К важнейшим принципам питания лиц умственного труда не относится:
- а) Снижение калорийности потребляемой пищи до уровня производимых энергетических затрат
  - б) Умеренное ограничение питания в течение многих лет, иногда в течение жизни
  - в) Увеличение доли белков до 15% энергетической ценности рациона, в основном за счет белков животного происхождения
  - г) Увеличение калорийности рациона в два раза выше уровня производимых энергетических затрат
1. Химический вид местного действия пищи:
- а) Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки, качественным составом пищи
  - б) Обусловлено веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке
  - в) Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка
  - г) Определяется качественным составом пищи
2. Сколько главных требований положено в основу теории сбалансированного питания:
- а) 1
  - б) 5
  - в) 3
  - г) 7

**Типовые тестовые задания:**

**Задание 1.**

Лечебно – профилактическое питание предназначено для:

- А) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;
- Б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;
- В) здоровых людей трудоспособного возраста.

**Задание 2.**

Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах

- А) рационального питания;
- Б) сбалансированности питания
- В) диетического питания.

**Типовые кейсы:**

Ситуационная задача предусматривает составление меню и расчет суточного рациона питания для людей, работающих в условиях возможного воздействия отрицательных факторов на организм человека следующего содержания:

- Организация питания рабочих основных профессий литейных цехов машиностроительной промышленности (мужчины);
- Организация питания рабочих, контактирующих в условиях производства с профессиональными химическими веществами (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих хромовых производств (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с аминонитросоединениями свинца (мужчины или женщины);

**Примеры вопросов для опроса:**

1. Подготовка сырых, отварных овощей для холодных закусок.
2. Подготовка кальмаров, морской капусты для холодных закусок.

3. Какие заправки используют к диетическим холодным закускам?

**Примеры тем групповых дискуссий:**

1. Функциональная патология желудка.
2. Острый гастрит.
3. Хронический гастрит.
4. Диетотерапия при болезнях кишок.

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Вариант 1**

1. Общие принципы диетического питания.
2. Продукты диетического питания.
3. Основные причины заболевания печени.

**Вариант 2**

1. Пути обеспечения ограниченных диет.
2. Номерная система диет по М.И. Певзнеру.
3. Основные причины заболеваний почек.

**Тематика рефератов:**

1. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации.
2. Диетические свойства различных продуктов питания.
3. Система диет в лечебном питании.
4. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих на химических производствах.
5. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих со специальными топливами.
6. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих с радиоактивными веществами.
7. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих в различных климатогеографических условиях.

**Типовая структура зачетного задания**

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Питание при заболеваниях ЖКТ	15
<b>Вопрос 2.</b> Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления	15
<b>Тест. 1.</b> При воздействии ртути на организм человека защитным эффектом не обладают: а) Соли магния б) Селен в) Железо г) Нитриты <b>2.</b> Витамины в лечебно-профилактические рационы: а) Включаются при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника б) Включаются в составе пищевых продуктов в) Включаются в виде чистых препаратов г) Не включаются в рационы	10

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	Продвинутый
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	
			ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и	

			использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
<b>70 – 84 баллов</b>	<b>«зачтено»</b>	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	<b>Повышенный</b>
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	

			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p><b>«зачтено»</b></p>	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	<p><b>Базовый</b></p>

		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей</p> <p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p><b>менее 50 баллов</b></p>	<p><b>«не зачтено»</b></p>	<p>ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, по-</p>	<p><b>Компетенции не сформированы</b></p>

				луфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей</p>	
			ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.25 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

Направление подготовки **38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направленность (профиль) программы  
**ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И**  
**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.



### 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое питание» является изучение принципов лечебно-профилактического питания, особенностей диет при различных заболеваниях и использования пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств, формирование навыков составления меню, рецептур блюд и рационов лечебно-профилактического питания.

Задачи учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое питание»:

- изучение основных принципов лечебно-профилактического питания;
- изучение состояния в области здорового питания населения, включая умение обработки данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей;
- изучение особенностей контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов лечебно-профилактического питания в соответствии с технологическими инструкциями;
- формирование навыков составления рецептуры, технологических расчетов и технологии приготовления блюд при различных заболеваниях.

### 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания
2.	Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта
3.	Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы
4.	Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
5.	Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек
6.	Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания
7.	Тема 7. Технология блюд диетического питания
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

#### Составитель:

доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота