

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки:**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания из растительного сырья*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук, доцент;
Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7
«25» марта 2022г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
<i>4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	<i>6</i>
<i>4.2. Содержание модулей дисциплины</i>	<i>6</i>
<i>4.3. Лекционные занятия</i>	<i>6</i>
<i>4.4. Лабораторные занятия.....</i>	<i>7</i>
<i>4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	<i>7</i>
<i>4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>7</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	8
<i>6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)</i>	<i>8</i>
<i>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)</i>	<i>8</i>
<i>6.3. Программное обеспечение</i>	<i>8</i>
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	10
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	11
<i>9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся</i>	<i>11</i>
<i>9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	<i>11</i>

Аннотация

Дисциплина «Технология диетического питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами технологии производства технологии производства диетических изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции и лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных работ и промежуточная аттестация в форме зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (14 часов), лабораторные (42 часа) и самостоятельной работы студента (52 часов).

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология диетического питания» включена в ОПОП, в часть формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплин по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология диетического питания» являются Основы физиологии питания и диетологии, Концепция здорового питания, Введение в технологию продуктов питания, Технология приготовления пищи.

Дисциплина «Технология диетического питания» является основополагающим для выполнения выпускной квалификационной работы.

Особенностью дисциплины является изучение технологии диетического питания, расчет меню, рациона питания, производство полуфабрикатов и готовой продукции, а также подбор ведущего оборудования и оценка качества.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Технология диетического питания» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии для производства продуктов для диетического питания.

Задачи дисциплины:

- принимать участие в разработке новых видов продукции и технологий их производства для диетического питания из растительного сырья;
- принимать участие в управлении технологическими процессами производства продуктов питания для диетического питания из растительного сырья на предприятии;
- принимать участие в обеспечении выпуска высококачественной продукции для диетического питания.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК- 1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологий,	ИД-1пк-1 Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических,	Знать: биотехнологические процессы, происходящих при производстве диетических продуктов питания. Уметь: использовать биотехнологические

необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности	процессы, в практической деятельности при производстве диетических продуктов питания. Владеть: навыками применять биотехнологические процессы в производстве диетических продуктов питания.
ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1пк-2 Контролирует технологии производства организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: ассортимент и технологию всех групп диетических продуктов, принципы расчета меню, технологические режимы производства на автоматизированных технологических линиях Уметь: разрабатывать нормативную документацию, осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать в профессиональной деятельности компьютерные программы. Владеть: навыками контроля качества готовой продукции, полуфабрикатов и сырья в соответствии с ГОСТ
ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1пк- Организовывает технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: нормативную документацию по производству диетических продуктов; методы оценки и контроля качества продукции Уметь:совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; анализировать и решать производственные ситуации Владеть: навыками внедрения и организации технологического цикла производства диетических продуктов питания

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	семестр
			№ 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,6	56	56
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		14	14/4
Лабораторные занятия (ПЗ)/в том числе в интерактивной форме		42	42/16
Самостоятельная работа ,(СРС), в том числе:	1,4	52	52
самостоятельное изучение тем и разделов		23	23
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
подготовка к зачету с оценкой		9	9
Вид контроля:			Зачет с оценкой

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудито- рная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Технология детского питания	99	14	42	43
Модульная единица 1. Производство продукции из растительного сырья для диетического питания	99	14	42	43
Подготовка к зачету с оценкой	9			9
ИТОГО	108	14	42	52

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Технология диетического питания

Модульная единица 1 Технология диетического питания

Введение. Современное состояние и перспективы развития науки о диетическом питании Сырье. Подготовка сырья к производству. Основы технологий производства изделий для диетического питания

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
1.	Модуль 1. Технология диетического питания		Зачет с оценкой	14
	Модульная единица 1. Производство продукции из растительного сырья для диетического питания	Лекция № 1. Введение. Понятия и определения. Основы диетического питания		2
		Лекция № 2 Понятие о рациональном, сбалансированном питании и функциональном питании для отдельных групп населения		2
		Лекция № 3. Алиментарные заболевания. Причины возникновения. Классификация диет. Рацион питания людей с алиментарными заболеваниями		2
		Лекция № 4. Диета. Классификация диет. Характеристика диет.		2
		Лекция № 5 Медико-биологические аспекты разработки диетических хлебобулочных и кондитерских изделий		2
		Лекция № 6. Пищевая ценность кондитерских изделий для диабетиков с инулинсодержащими видами сырья.		2
		Лекция № 7. Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания. Классификация. Технология производства. Технологические режимы. Показатели качества		2
	ИТОГО			14

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технология диетического питания	Занятие № 1. Разработка рецептуры и технологии производства печенья диетического назначения. Анализ качества и расчет энергетической ценности.	Оформление и защита	6
		Занятие № 2. Технология изготовления хлебцов с использованием пюре из сибирских яблок. Расчет энергетической ценности.		6
		Занятие № 3. Технология приготовления сырцовых пряников с отрубями		6
		Занятие № 4. Сдобные изделия с добавлением овощного пюре для диетического питания		6
		Занятие № 5. Технология производства бисквита с белковыми добавками		6
		Занятие № 6. Технология производства помадных конфет с повышенной пищевой ценностью		6
		Занятие № 7. Технология производства ириса тираженного с использованием растительных ягодных порошков		6
ИТОГО				42

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMSMoodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к олимпиадам, студенческим конференциям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1. Технология детского питания		43
		Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических свойств, дозы и способы их введения	10

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		Использование сахарозаменителей в диетическом, лечебно-профилактическом питании.	13
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	20
		Подготовка к зачету с оценкой	9
ВСЕГО			52

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК- 1	+	+	+	Зачет с оценкой
ПК-2	+	+	+	Зачет с оценкой
ПК-3	+	+	+	Зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

- 4. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
- 5. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
- 6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
- 7. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
- 8. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
- 9. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

6.3. Программное обеспечение

- 1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
- 2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
- 3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
- 4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
- 5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
- 7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
- 8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Дисциплина Технология диетического питания

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Кол-во экз. в вузе
					печат.	электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ЛЗ, СРС	Рациональное питание. Теория и практика	Шокина, Ю. В.	Санкт-Петербург: Лань	2021		+				https://e.lanbook.com/book/164720
Л, ЛЗ, СРС	Технология продуктов детского питания	Попова Н.В., Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева С.Ю.	М.: ДелоЛибринт	2009	+		+		12	53
Л, ЛЗ, СРС	Детское, диетическое питание	Типсина Н.Н., Полякова Т.В.	КГАУ, Красноярск	2007	+		+		12	35
Л, ЛЗ, СРС	Сборник технических нормативов – сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников «Здоровье и диета»	Под ред. М.П. Могильного	М.: ДелоЛибринт	2005	+		+		12	2

Директор Научной библиотеки _____

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология диетического питания» со студентами в течение 8 семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Календарный модуль 1				Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет с оценкой	
Календарный модуль 1					
ДМ	0-28	0-28	0-28	0-16	0-100
ИТОГО за КМ1	0-28	0-28	0-28	0-16	0-100

Студенты, набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине, сдают зачет с оценкой.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается ответить на 2 вопроса, выданных из списка, заранее выданного преподавателем.

По данной дисциплине разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Технология диетического питания» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка (Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsun, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология детского питания» предназначена специализированная аудитория (2-08), в которой имеется парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Комплект лабораторного оборудования КОХП; Стол разделочный 3 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Лысьва»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Миксер 5KPM50WH Kitchen AID; Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки; Столовая посуда. Наглядные пособия

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (14 часов) и лабораторного (42 часа) типа. Самостоятельная работа (52 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным занятиям осуществляется с помощью защиты лабораторной работы. Форма контроля – зачет с оценкой.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Мельникова Е.В., канд. техн. наук

(подпись)

Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине «Технология диетического питания»

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определено место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, индексы достижения, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модуль и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модульных единиц, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Доктор техн. наук,
профессор
каф. Технологии и организаций
общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан