

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 хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

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

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

«21» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

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

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

«25» марта 2022 г.

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

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. <i>Внешние и внутренние требования</i>	4
1.2. <i>Место дисциплины в учебном процессе</i>	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. <i>Структура дисциплины</i>	5
4.2. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	6
4.3. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	6
4.4. <i>Лабораторные занятия</i>	7
4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	7
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. <i>Основная литература</i>	8
6.2. <i>Дополнительная литература</i>	8
6.3. <i>Программное обеспечение</i>	8
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	10
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	10
10. Образовательные технологии	11

Аннотация

Дисциплина «Технология диетического питания» относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4, ПК-18 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с реализацией государственной программы по оздоровлению нации, предусматривает изучение особенностей производства хлебобулочных изделий с целью использования их для детского питания.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в устной форме и промежуточный контроль в форме зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 10 ч, лабораторные занятия 40ч и 58ч самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология диетического питания» включена в ОПОП в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине «Технология диетического питания» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должна формировать следующие компетенции:

ПК-4 – способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

ПК-18 – способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология диетического питания» «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология кондитерских изделий».

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

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства продуктов из растительного сырья для детского питания.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью дисциплины «Технология диетического питания» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продуктов для детского питания населения, а также для выполнения основных профессиональных задач в соответствии с профилем подготовки.

Задачи:

- 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 предприятиях пищевой промышленности;

- принимать участие в обеспечении выпуска высококачественной продукции для диетического питания;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать теоретические основы технологии производства продуктов для питания, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья в области современной пищевой промышленности. Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь проводить испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, работать с научно-технической документацией с целью повышения эффективности технологии производства изделий для диетического питания.

Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, навыками работы с научно-технической документацией с целью повышения эффективности технологии производства изделий для детского питания.

Реализация в дисциплине «Технология диетического питания» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должна формировать следующие компетенции:

ПК-4 – способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

ПК-18 – способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

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 1.

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,4	50	50
Лекции (Л)		10	10
Лабораторные работы (ЛР)		40	40
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,6	58	58
самостоятельное изучение тем и разделов		29	29
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Тематический план Таблица 2

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1	Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания	108	10	40	58	Зачет
ИТОГО		108	10	40	58	

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудитор ная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания	108	10	40	58
Модульная единица 1.1 Современное состояние и перспективы развития науки о диетическом питании.	12	2	0	10
Модульная единица 1.2 Классификация диет. Принципы и правила рационального питания. Основы технологий производства изделий для диетического питания	98	8	40	48
ИТОГО	108	10	40	58

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания.

Модульная единица 1.1 Современное состояние и перспективы развития науки о диетическом питании. Государственная политика в области здорового питания населения РФ. Основы производства диетических продуктов питания.

Модульная единица 1.2 Производство продукции из растительного сырья для диетического питания. Алиментарные заболевания. Причины возникновения. Классификация диет. Рацион питания людей с алиментарными заболеваниями Понятие о рациональном и функциональном питании для отдельных групп населения. Медико-биологические аспекты разработки диетических хлебобулочных и кондитерских изделий. Пищевая ценность кондитерских изделий для диабетиков с инулинсодержащими видами сырья. Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания . Классификация. Технология производства . Технологические режимы. Показатели качества.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания			10
	Модульная единица 1.1	Лекция №1. Государственная политика в области здорового питания населения РФ. Основы производства диетических продуктов питания.	Зачет	2
	Модульная единица 1.2 Производство продукции из растительного сырья для диетического питания	Лекция №2. Алиментарные заболевания. Причины возникновения. Классификация диет. Рацион питания людей с алиментарными заболеваниями Понятие о рациональном и функциональном питании для отдельных групп населения	Зачет	2
		Лекция №3. Медико-биологические аспекты разработки диетических хлебобулочных и кондитерских изделий	Зачет	2
		Лекция №4. Пищевая ценность кондитерских изделий для диабетиков с инулинсодержащими видами сырья.	Зачет	2
		Лекция № 5. Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания . Классификация. Технология производства. Технологические режимы. Показатели качества.	Зачет	2

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. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания		зачет	40
	Модульная единица 1. 2. Производство продукции из растительного сырья для диетического питания	Занятие № 1. Разработка рецептуры и технологии производства печенья диетического назначения. Анализ качества и расчет энергетической ценности.	Защита	8
		Занятие № 2. Технология изготовления хлеба пшеничного с использованием пюре из сибирских яблок. Расчет энергетической ценности.	Защита	8
		Занятие № 3. Технология приготовления детского овощного и фруктового пюре.	Защита	8
		Занятие № 4 Сдобные изделия с добавлением овощного пюре для детского питания	Защита	8
		Занятие № 5 Технология производства сухих молочных каш для детского питания.	Защита	8
	ИТОГО			40

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, а также для систематического изучения дисциплины. Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;

4.5.1. 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	Кол-во часов
	Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для детского питания		58
1	Модульная единица 1.1 Современное состояние и перспективы развития науки о питании	Основные направления развития рынка хлебобулочных изделий детского и диетического назначения	2
2		Проблемы питания, пути решения.	1
3		Значение белков, жиров и углеводов в питании человека	1
4		Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека	2
6		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
7	Модульная единица 1.2	Особенности питания детей в соответствии по возрастным группам.	2
8	Сырье для	Санитарно-технические требования производству	5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	производства продукции из растительного сырья для диетического питания	изделий для детского питания	
9		Современное состояние производства пищевых продуктов для детского питания.	10
10		Особенности питания ослабленных детей	5
12		Йодирование продуктов из растительного сырья	0,5
13		Ассортимент, назначение и пищевая ценность диетических изделий	0,5
14		Самоподготовка к текущему контролю знаний	16
		Подготовка к зачету	9
ВСЕГО			58

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4, ПК-18	1-5	1-5	1-14	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. ВитолИ.С., Ковальчук А.В. Нечаев А.П. Безопасность продовольственного сырья // М.: ДеЛи принт,2010.-352с.
2. ПоповаН.В. ПросековаА.Ю., СерпунинаЛ.Т., ЮрьеваС.Ю. Технология продуктов детского питания// М.: ДеЛи принт,2009.-472с.
3. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е. ПозняковскийВ.М. Физиология питания // УчебникСибирское университетское издательство, Новосибирск,2007.-349с.

6.2. Дополнительная литература

1. Типсина Н.Н.,ПоляковаТ.В. Детское и диетическое питание // Учеб. Пособие/КГАУ.- Красноярск,2007.-96с
2. Пучкова Л.И., Полаидова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба // СПб.: ГИОРД, 2005
3. А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие составители. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с.
4. Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с.
5. Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с.

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
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.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина «Технология диетического питания» Количество студентов 16

Общая трудоемкость дисциплины 108 час в том числе: лекции 10 час.; лабораторные работы 40 час.; СРС 58 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Печ	Каф.		
Основная литература										
Лекция, СРС, Лаб.	Безопасность продовольственного сырья	Витол И.С., Ковальчук А.В., Нечаев А.П.	М.: ДеЛипринт	2010	+		+		12	56
Лекция, СРС, Лаб.	Физиология питания	Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский .М.	Сибирское университетское издательство, г. Новосибирск	2007	+		+		12	6
Лекция, СРС, Лаб.	Технология продуктов детского питания	Попова Н.В., Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева С.Ю.	М.: ДеЛипринт	2009	+		+		12	53
Дополнительная литература										
Л., СРС, Лаб.	Детское, диетическое питание	Типсина Н.Н., Полякова Т.В.	КГАУ, Красноярск	2007	+		+		12	35
Лекция, СРС, Лаб.	Технология хлеба	Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В.	СПб.: ГНОРД	2005	+		+		12	24
Лекция, СРС, Лаб.	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие составители.	А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова	Персиановский : Донской ГАУ	2019		+			https://e.lanbook.com/book/133423	
Лекция, СРС, Лаб.	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие	Э. Э. Сафонова Е. П. Линич В. В. Быченкова	Санкт-Петербург: Лань	2018		+			https://e.lanbook.com/book/104856	
Лекция, СРС, Лаб.	Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие	Е. П. Линич Э. Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань	2017		+			https://e.lanbook.com/book/93698	

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технология диетического питания» со студентами в течение семестра проводится текущая и промежуточная аттестация.

Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Таблица 9

Рейтинг-план					
Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁	0-19	0-21	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ1	0-19	0-21	0-35	0-25	0-100

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

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 на усмотрение предлагается два вопроса из заранее выданного списка. Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Ауд. 2-09 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Ауд. 2-08 Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 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 CASSW-1/5; Электроплита «Лысьва»; Прибор УРЛ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Миксер 5KPM50WHKitchenAID; Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки; Столовая посуда. Наглядные пособия.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (10 часов) и лабораторного (40 часов) типа. Самостоятельная работа (58 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: 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 работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам)
2. Материалы лекций представляются в интерактивной электронной и устной форме.
3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.
4. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.
5. Применяется рейтинга-модульная система аттестации студентов.
6. Промежуточный контроль успеваемости проводится в форме устного зачета.

Таблица 10

Образовательные технологии

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
МОДУЛЬ 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	10 / 4
	ЛЗ	Активные методы обучения: лабораторные занятия.	40 / 16
Всего:			50
<i>из них в интерактивной форме</i>			<i>20</i>

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технология диетического питания»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВОпо направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденная приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015г. № 211.

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

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модули и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, 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.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Д.т.н., проф. кафедры

«Технология и организация

общественного питания»

