

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.05 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЛЕЧЕБНОГО И
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

подготовить магистров, владеющих глубокими научными знаниями в области технологий производства продуктов профилактического и лечебного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

| Компетенция | Дисциплина |
|-------------|---------------------------------|
| ПК-4 | Пищевые и биологические добавки |

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

| Компетенция | Дисциплина |
|-------------|--|
| ПК-4 | Научные основы технологии функциональных продуктов питания Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы |

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) |
|---|--|---|
| ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции | ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | <i>Знать:</i> основные направления научно-технического прогресса в области развития лечебно-профилактического питания <i>Уметь:</i> -организовать выработку продуктов лечебного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации -разрабатывать ассортимент продукции лечебного питания <i>Владеть:</i> навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов лечебного и профилактического питания |

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.05 Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

| Вид учебной работы | Итого КР | Итого СР | Семестр №2 | |
|--|----------|----------|------------|----|
| | | | КР | СР |
| Лекции (Л) | 14 | | 14 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | 28 | | 28 | |
| Практические занятия (ПЗ) | | | | |
| Семинары(С) | | | | |
| Курсовое проектирование (КП) | | | | |
| Самостоятельная работа | | 98 | | 98 |
| Промежуточная аттестация | 4 | | 4 | |
| Наименование вида промежуточной аттестации | х | х | Экзамен | |
| Всего | 46 | 98 | 46 | 98 |

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

| Наименование тем | Семестр | Объем работы по видам учебных занятий, академические часы | | | | | | | | Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции | |
|---|---------|---|---------------------|----------------------|----------|-------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------|---|--------------------------|
| | | лекции | Лабораторная работа | Практические занятия | семинары | Курсовое проектирование | индивидуальные домашние задания (контрольные работы) | Самостоятельное изучение вопросов | подготовка к занятиям | | Промежуточная аттестация |
| Тема 1. Научные основы функционального питания. | 2 | 4 | 4 | | | | | 16 | 10 | | ПК-4 .1 |
| Тема 2. Технологии получения продуктов ЛПП | 2 | 4 | 8 | | | | | 10 | 10 | | ПК-4 .1 |
| Тема 3. Составление | 2 | 4 | 6 | | | | | 14 | 12 | | ПК-4 .1 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|----|----|--|--|--|--|----|----|---|---------|
| рационов лечебно-профилактического питания | | | | | | | | | | | |
| Тема 4. Составление рационов клинического питания | 2 | 2 | 10 | | | | | 14 | 12 | | ПК-4 .1 |
| Контактная работа | 2 | 14 | 28 | | | | | | | 4 | x |
| Самостоятельная работа | 2 | | | | | | | 54 | 44 | | x |
| Объем дисциплины в семестре | 2 | 14 | 28 | | | | | 54 | 44 | 4 | x |
| Всего по дисциплине | | 14 | 28 | | | | | 54 | 44 | 4 | |

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

Не предусмотрено учебным планом

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

| № п.п. | Наименования темы | Наименование вопросов | Объем, академические часы |
|--------|--|---|---------------------------|
| 1 | Научные основы функционального питания. | Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами Составление рационов лечебно питания для больных с ожирением | 16 |
| 2 | Технологии получения продуктов ЛП | 1 Медико-биологические основы технологии продуктов питания лечебного назначения 2 Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов лечебного назначения | 10 |
| 3 | Составление рационов лечебно-профилактического питания | Составление рационов лечебно-профилактического питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний | 14 |
| 4 | Составление рационов клинического питания | Технологии лечебно-профилактических консервов | 14 |
| Всего | | | 54 |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Донченко, Л.В. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 176 с.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Разделочные доски, ножи, весы, посуда для уваривания, плиты электрические, овощерезка, рефрактометр

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .

2. Гарант .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Доцент, к.с.-х.н.  Живодерова С.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

 Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
Васильев И.В.