

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Р.Ф. Хамидуллин
«19» _____ 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Технология продуктов лечебно-профилактического питания
Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль/специализация Технология молока и молочных продуктов
Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 4 курс, 9 семестр


	Часы	Зачетные единицы
Лекции	6	0,17
Практические занятия	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	122	3,39
Форма аттестации	ЗаО	0,11
Всего	144	4

Бугульма, 2022 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 г. по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

Ст. преподаватель кафедры ХТОМ



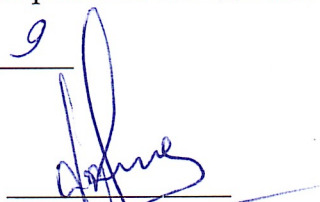
(подпись)

Канищева Л.М.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ,
протокол от 18 мая 2022 г. № 9

Зав. кафедрой ХТОМ, профессор



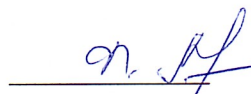
(подпись)

Хамидуллин Р.Ф.

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Начальник УМО, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» являются:

- а) формирование знаний о технологиях производства продуктов лечебно-профилактического назначения;
- б) обучение технологии получения продуктов лечебно-профилактического назначения и контроля их качества.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология молока и молочных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Общая технология молочной отрасли
2. Технология молока и молочных продуктов
3. Технология кисломолочных продуктов и сыроделие
4. Научные основы производства продуктов питания
5. Тара и упаковка

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (технологическая практика)
3. Производственная (преддипломная) практика

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-6 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.1 Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эффективности, технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.2 Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.3 Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме;

- роль пищевых веществ при производстве продуктов лечебно-профилактического назначения;
- принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Уметь:

- пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции лечебно-профилактического назначения на основе сырья животного происхождения;
- эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для производства продукции лечебно-профилактического назначения на основе сырья животного происхождения.

Владеть:

- методами и подходами к созданию изделий лечебно-профилактического назначения;
- способами переработки, обеспечивающими сохранность питательных и биологически активных веществ.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 1

Объем дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	9	2	3	-	2	40	Доклад, сообщение
2	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	9	2	3	-	1	40	
3	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	9	2	2	-	1	42	
	Всего		6	8	-	4	122	
	Форма аттестации							ЗаО (4ч.)

5. Содержание лекционных занятий

Таблица 2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	2	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	2	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	2	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

6. Содержание практических занятий

Таблица 3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Наименование практических занятий	Индикаторы достижения компетенции
1	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	3	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	3	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	2	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий учебным планом не предусмотрено.

8. Самостоятельная работа бакалавра

Таблица 4

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	40	подготовка доклада, проработка теоретического материала	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	40	подготовка доклада, проработка теоретического материала	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	42	подготовка доклада, проработка теоретического материала	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

8.1. Контроль самостоятельной работы

Таблица 5

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	Технологии получения продуктов диетического (лечебного) питания	2	Заслушивание доклада, проверка знаний на практическом занятии	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
2	Технологии получения продуктов лечебно-профилактического питания	1	Заслушивание доклада, проверка знаний на практическом занятии	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3
3	Основы детского питания и технологии приготовления блюд	1	Заслушивание доклада, проверка знаний на практическом занятии	ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Таблица 6

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Доклад, сообщение</i>	3	60	100
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Кол-во экз.
М. И. Максимович, Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Прочее] учебное пособие: Минск : РИПО, 2017	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт].	ЦОР IPR SMART URL: https://www.iprbookshop.ru/109607.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Соколова, О. Я. Технология молочных продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / О. Я. Соколова, О. В. Богатова, А. И. Богатов. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2009. — 130 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт].	ЦОР IPR SMART URL: https://www.iprbookshop.ru/30088.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru> по номеру читательского билета

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/books/>

ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>

ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>

Согласовано:

Библиотека БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»



А.В. Хуснутдинова

11.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

1. Виртуальная среда обучения КНИТУ - https://moodle.kstu.ru/?id_e=68073. Доступ по логину-пароллю регистрации в КНИТУ.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (раздел Инфокоммуникационные системы и сети и информационные технологии) http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6. Доступ свободный.

3. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>. Доступ свободный.

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила - <http://www.consultant.ru>

5. Электронные версии периодических изданий, размещенные на сайте информационных ресурсов www.polpred.com.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Учебные столы, стулья;
2. Учебная доска;
3. Компьютерные столы, стулья.

техническими средствами обучения:

1. Персональные компьютеры;
2. Мультимедийное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Персональный компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

1. MOODLE – Виртуальная среда обучения КНИТУ;
2. MS Teams: <https://products.office.com/ru-ru/microsoft-teams/download-app>;
3. Управленческое ПО «Ваш финансовый аналитик 2: Сетевой»;
4. Управленческое ПО, 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;
5. MS Office 2007 Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779);
6. MS Office 2007 Professional Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779), MS Win Home 10 64 Bin Russian (от 15.02. 2018);
7. MS Office Home and Student 2016 Bin Russian (от 15.02. 2018).

13. Образовательные технологии

Количество занятий (6 часов), проводимых в интерактивных формах.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа,

лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);

- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- системы дистанционного обучения.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»

по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

для профиля «Технология молока и молочных продуктов»

для набора обучающихся 2022 года

пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

№п /п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ___ от __ . __ 20__)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО