

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология и организация специальных видов питания»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части цикла дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.03.01). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах – 4 з.е.; в академических часах – 144 ч.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения различных теорий и видов питания. В программу курса входит изучение питания групп населения, в зависимости от географического места проживания, изучение питания различных возрастных групп населения, питание при различных видах труда и лечебно-профилактическое питание, а также изучение теорий питания. Программа курса тесно связана с дисциплиной «Физиологические основы рационального питания».

Целью дисциплины является изучение специальных видов питания, основных требований к составлению пищевого рациона при различных видах питания.

Задачи:

- изучение основных отечественных и зарубежных теорий питания, требований к рациону питания взрослого трудоспособного населения
- изучение питания при различных видах труда, рационы лечебно-профилактического питания
- изучение питания разных возрастных групп населения (детское питание, питание школьников и студентов, питание пожилых людей)

- знакомство с организацией питания людей при чрезвычайных ситуациях.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	- основы теории адекватного питания; - нормы потребления основных компонентов пищи; - особенности рационального, специального питания
	Умеет	- использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона различных групп населения
	Владеет	- методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности - методикой расчёта калорийности рациона.
ПК-15 готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать	Знает	- основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников

управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания	Умеет	- использовать нормативную, технологическую документацию
	Владеет	- навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно–профилактическом питании
ПК-17 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	- основные положения теории сбалансированного питания, - понятие «идеальная пища»; - парентеральное питание; - значение балластных веществ в питании человека; - режимы питания
	Умеет	- оценивать изменения характера питания; - анализировать вклад различных механизмов в регуляцию пищевого поведения и поддержания постоянства внутренней среды
	Владеет	- методиками исследований пищевого рациона
ПК-24 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает	- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
	Умеет	- выполнять лабораторные исследования по изучению свойства сырья и продуктов питания
	Владеет	- методами исследования свойств сырья, продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, имитационные упражнения, групповая дискуссия, семинар пресс-конференция, мастер класс.