

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины: ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело
Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Кафедра коммерции и гостеприимства

Цель изучения дисциплины	приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и профилактического питания
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость 2. Рациональное питание различных групп населения 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания 4. Основные принципы лечебного питания 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане 9. Особенности составления меню
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p>ПК-1: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;</p> <p>ДПК-2: осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p>
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	<p>«Безопасность жизнедеятельности»</p> <p>«Национальная зарубежная кухня»</p> <p>«Организация работы служб питания и банкетинга»</p>
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы организации лечебного и лечебно-профилактического питания (ДПК-2); - нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и диетического питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического и лечебно-профилактического питания (ПК-1, ДПК-2); - составить и оценить меню в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания (ПК-1); - работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания; - методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания для удовлетворения потребности потребителя (ПК-1); - основами организации диетического питания на предприятиях

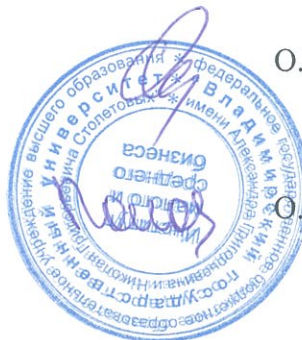
	общественного питания (ДПК-2)
Используемые инструментальные и программные средства:	Презентации (Power Point), электронные учебные материалы в Интернет, электронные рассылки по E-mail
Формы текущего контроля:	рефераты, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, кейсы)
Форма промежуточного контроля знаний:	зачёт

Составитель аннотации



И.Ф. Жуковская

Заведующий кафедрой КиГ



О.Б. Ярьс

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03

О.П. Полоцкая