

#### **МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Самарский государственный технический университет»  $(\Phi \Gamma EOV BO \ «Сам \Gamma T У»)$ 

УТВЕРЖДАЮ:		
Проректор по уч	ебной работе	<u>,</u>
	_ / О.В. Юсупо	ва
н н	20	г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Б1.В.04.ДВ.03.01 «Технология специальных видов питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2022
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

#### Б1.В.04.ДВ.03.01 «Технология специальных видов питания»

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 1047 от 17.08.2020 и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

Доцент, кандидат технических наук, доцент

(должность, степень, ученое звание)

Заведующий кафедрой

Д.Ф Игнатова

(ΦΝΟ)

В.В. Бахарев, доктор химических наук, доцент

(ФИО, степень, ученое звание)

### СОГЛАСОВАНО:

Председатель методического совета факультета / института (или учебнометодической комиссии)

Руководитель образовательной программы

Д.В Зипаев, кандидат технических наук, доцент

(ФИО, степень, ученое звание)

А.В. Борисова, кандидат технических наук, доцент

(ФИО, степень, ученое звание)

### Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми	1
результатами освоения образовательной программы	. 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	. 4
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов,	
выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на	
самостоятельную работу обучающихся	. 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного	на
них количества академических часов и видов учебных занятий	. 6
4.1 Содержание лекционных занятий	. 6
4.2 Содержание лабораторных занятий	
4.3 Содержание практических занятий	. 6
4.4. Содержание самостоятельной работы	. 7
5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)	. 8
6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса	
по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	. 8
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз	
данных, информационно-справочных систем	. 8
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесс	a
по дисциплине (модулю)	. 9
9. Методические материалы	10
10 Фонд оценочных средств по лисциплине (модулю)	11

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)	
	Профе	ссиональные компетенции		
Не предусмотрено	ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира	Владеть владеть навыками внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания,	
			Знать организацию и осуществление технологического процесса производства продукции специального питания	
			Уметь изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира	

### 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: вариативная часть

Код комп	Предшествующие	Параллельно осваиваемые	Последующие
етен	дисциплины	дисциплины	дисциплины
ции			

ПК-1 :	Методы исследования продуктов общественного питания; Начальные основы барного дела; Основы гастрономического туризма; Особенности технологии национальных кухонь; Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика: Технология продукции общественного питания; Технология функциональных продуктов общественного питания; Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы); Учебная практика: технологическая практика; Химические основы органолептических показателей продуктов общественного питания	Инновационные технологии в общественном питании; Лечебно-профилактическое питание; Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа	
--------	--	--	--

# 3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов / часов в электронной форме	9 семестр часов / часов в электронной форме
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	12 / 12	12 / 12
Лекции	4 / 4	4 / 4
Практические занятия	8 / 8	8 / 8
Внеаудиторная контактная работа, КСР	4	4
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	119	119
выполнение курсовых проектов	30	30
подготовка к лабораторным работам	70	70
подготовка к экзамену	19	19
Контроль	9	9
Итого: час	144	144
Итого: з.е.	4	4

## 4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование раздела дисциплины		Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			ЛР	П3	СРС	Всего часов	
1	Введение в курс дисциплины	2	0	0	0	2	
2	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	2	0	4	35	41	
3	Виды лечебно-профилактического питания	0	0	4	35	39	
4	Подготовка к экзамену	0	0	0	19	19	
5	Подготовка к курсовому проекту	0	0	0	30	30	
	КСР	0	0	0	0	4	
	Контроль	0	0	0	0	9	
	Итого	4	0	8	119	144	

### 4.1 Содержание лекционных занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
		9 ce	местр	
1	Введение в курс дисциплины	Тема 1.1. Введение в курс дисциплины	Понятие о специальном питании. Виды специального питания.	2
2	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Тема 1.2. Теоретические основы специальных видов питания	Принципы и правила питания. Теории питания. Рациональное питание	2
Итого за семестр:			4	
Итого:			4	

### 4.2 Содержание лабораторных занятий

Учебные занятия не реализуются.

### 4.3 Содержание практических занятий

№ занятия	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов / часов в электронной форме
		9 семестр		
1	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Практическая работа №1. Изучение режимов приготовления блюд для лечебно-профилактического питания	Приготовление специализированных блюд щадящими термическим, механическим и химическим режимами кулинарной обработки исходных продуктов. Выбор оптимального режима приготовления блюд специализированного питания. Рекомендации по применению режимов для приготовления блюд определенных видов специализированного питания.	2
2	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Практическая работа №1. Изучение режимов приготовления блюд для лечебно-профилактического питания	Приготовление специализированных блюд щадящими термическим, механическим и химическим режимами кулинарной обработки исходных продуктов. Выбор оптимального режима приготовления блюд специализированного питания. Рекомендации по применению режимов для приготовления блюд определенных видов специализированного питания.	2
3	Виды лечебно- профилактического питания	Практическая работа №2. Продукты питания для людей, страдающих острыми хроническими заболеваниями кишечника (диета №4).	Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания жира в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.	2
4	Виды лечебно- профилактического питания	Практическая работа №2. Продукты питания для людей, страдающих острыми хроническими заболеваниями кишечника (диета №4).	Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания жира в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.	2
			Итого за семестр:	8
			Итого:	8

### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
9 семестр			
Подготовка к курсовому проекту	Подготовка и защита курсового проекта	Подготовка и защита курсового проекта	30
Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Подготовка к лабораторным занятиям	Подготовка к лабораторным занятиям	35

Виды лечебно- профилактического питания	Подготовка к лабораторным занятиям	Подготовка к лабораторным занятиям	35
Подготовка к экзамену	Подготовка к экзамену	Подготовка к экзамену	19
		Итого за семестр:	119
		Итого:	119

### 5. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения по дисциплине (модулю)

<b>№</b> п/п	Библиографическое описание	<b>Pecypc HTБ CaмГТУ</b> (ЭБС СамГТУ, IPRbooks и т.д.)		
	Основная литература			
1	Быкова, Т.О. Технология специальных видов питания : лаборатор. практикум / Т. О. Быкова, Д. Ф. Валиулина; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания Самара, 2017 56 с Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu  elib  2779	Электронный ресурс		
	Дополнительная литература			
2	Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста: [Учеб.пособие] / Г.И.Касьянов,А.А.Запорожский,С.Б.ЮдинаРостов н/Д: 2001 187 с	Книжный фонд		

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

## 6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование.

Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной ин-формационной образовательной среды университета.

<b>№</b> п/п	Наименование	Производитель	Способ распространения
1	KAPPA ECRIN	KAPPA Engineering (Зарубежный)	Свободно распространяемое
2	Microsoft Office 2007 Open License Academic	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное
3	Microsoft Windows XP Professional операционная система	Microsoft (Зарубежный)	Лицензионное

### 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

<b>№</b> п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	http\\renigm.samgtu.ru сайт кафедры "разработка и эксплуатация нефтяных и газовых месторождений"	http\\renigm.samgtu.ru	Ресурсы открытого доступа
2	Журнал "Нефтегазовая вертикаль"	http://www.ngv.ru/	Ресурсы открытого доступа
3	Журнал Вестник СамГТУ. Серия «Технические науки».	http://vestnik-teh.samgtu.ru/	Ресурсы открытого доступа
4	Научный журнал "Нефтяное хозяйство"	http://www.oil-industry.ru/	Ресурсы открытого доступа
5	ТехЛит.ру	http://www.tehlit.ru/	Ресурсы открытого доступа
6	ScienceDirect (Elsevier) - естественные науки, техника, медицина и общественные науки.	http://www.sciencedirect.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
7	Scopus - база данных рефератов и цитирования	http://www.scopus.com/	Зарубежные базы данных ограниченного доступа
8	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
9	Электронная библиотека изданий СамГТУ	http://irbis.samgtu.local/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	Российские базы данных ограниченного доступа
10	Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина	http://elib.gubkin.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа
11	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/	Российские базы данных ограниченного доступа

### 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

### Лекционные занятия

- 8.1 Лекционные занятия:
- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

### Лабораторные занятия

- 8.3 Лабораторные занятия:
- комплект методических указаний к выполнению работ,

лаборатория кафедры «ТиООП», оснащенная техникой и реактивами (электронные весы, бюретки, термостат, рефрактометр, сушильный шкаф).

#### 9. Методические материалы

### Методические рекомендации при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Конспектирование лекции позволяет обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем можно было восстановить в памяти основные, содержательные моменты. Типичная ошибка, совершаемая обучающимся, дословное конспектирование речи преподавателя. Как правило, при записи «слово в слово» не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, необходимо сокращать текст, строить его таким образом, чтобы потом можно было легко в нем разобраться. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых можно будет делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации и т.п. с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к практическим занятиям, зачету, экзамену. Конспект лекции – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

### Методические рекомендации при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

- 1. ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;
  - 2. проработка конспекта лекции;
  - 3. чтение рекомендованной литературы;
  - 4. подготовка ответов на вопросы плана практического занятия;
  - 5. выполнение тестовых заданий, задач и др.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа студентов во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. Обучающимся необходимо обращать внимание на основные понятия, алгоритмы, определять практическую значимость рассматриваемых вопросов. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выполнить расчет по заданным параметрам или выработать определенные решения по обозначенной проблеме. Задания могут быть групповые и

индивидуальные. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

### Методические рекомендации при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме выполняется одна и та же работа (при этом возможны различные варианты заданий). При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

### Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.;
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

### 10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств представлен в приложении № 1.

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины Б1.В.04.ДВ.03.01 «Технология специальных видов питания»

## Фонд оценочных средств по дисциплине Б1.В.04.ДВ.03.01 «Технология специальных видов питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания		
Квалификация	Бакалавр		
Форма обучения	Заочная		
Год начала подготовки	2022		
Институт / факультет	Высшая биотехнологическая школа		
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа		
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа		
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4		
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен		

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать, уметь, владеть, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции)
	Профе	ссиональные компетенции	
Не предусмотрено	ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира	Владеть владеть навыками внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания,
			Знать организацию и осуществление технологического процесса производства продукции специального питания
			Уметь изготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира

Код и наименовани е индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (знания, умения, владения)	Оценочны е средства	Текущий контроль успеваем ости	Промеж уточная аттеста ция			
Компетенции	Введение в курс дисциплины						
ПК-1.3	Знать организацию и	Отчеты по	Да				
Изготавливает	осуществление	лабораторн	, ,				
блюда,	технологического процесса	ЫМ					
напитки,	производства продукции	работам в					
кулинарные	специального питания	форме					
изделия	Уметь изготавливать блюда,	собеседова					
общего,	напитки, кулинарные изделия	кин					
специализиров	общего, специализированного,	Экзамен		Да			
анного,	функционального назначения,						
функциональн	кухонь народов России и мира						
ого	Владеть владеть навыками						
назначения,	внедрения новых видов сырья,						
кухонь	высокотехнологических						
народов	производств продукции питания,						
России и мира							
Технология пр	оиготовления специализированных	блюд лечебно	-профилакті	ической			
	направленности		T	1			
ПК-1.3	Знать организацию и	Отчеты по	Да				
Изготавливает	осуществление	лабораторн					
блюда,	технологического процесса	ым					
напитки,	производства продукции	работам в					
кулинарные	специального питания	форме					
изделия	Уметь изготавливать блюда,	собеседова					
общего,	напитки, кулинарные изделия	ния		π.			
специализиров	общего, специализированного,	Экзамен		Да			
анного,	функционального назначения,						
функциональн	кухонь народов России и мира						
ОГО	Владеть владеть навыками внедрения новых видов сырья,						
назначения,	высокотехнологических						
кухонь народов	производств продукции питания,						
России и мира	производеть продукции питания,						
т оссии и мира	Виды лечебно-профилактиче	Г Ского питаниа					
ПК-1.3	Знать организацию и	Отчеты по	Да				
Изготавливает	осуществление	лабораторн					
блюда,	технологического процесса	ым					
напитки,	производства продукции	работам в					
кулинарные	специального питания	форме					
изделия	Уметь изготавливать блюда,	собеседова					
общего,	напитки, кулинарные изделия	ния					
специализиров	общего, специализированного,	Экзамен		Да			
анного,	функционального назначения,						
функциональн	кухонь народов России и мира						
ого	Владеть владеть навыками						
назначения,	внедрения новых видов сырья,						
кухонь	высокотехнологических		1	1			

народов	производств продукции питания,					
России и мира	1 1 2					
•	Подготовка к экзамену					
ПК-1.3	Знать организацию и	Экзамен		Да		
Изготавливает	осуществление					
блюда,	технологического процесса					
напитки,	производства продукции					
кулинарные	специального питания					
изделия	Уметь изготавливать блюда,					
общего,	напитки, кулинарные изделия					
специализиров	общего, специализированного,					
анного,	функционального назначения,					
функциональн	кухонь народов России и мира					
ОГО	Владеть владеть навыками					
назначения,	внедрения новых видов сырья,					
кухонь	высокотехнологических					
народов	производств продукции питания,					
России и мира						
	Подготовка к курсовому	проекту				
ПК-1.3	Знать организацию и	Защита		Да		
Изготавливает	осуществление	курсового				
блюда,	технологического процесса	проекта				
напитки,	производства продукции					
кулинарные	специального питания					
изделия	Уметь изготавливать блюда,					
общего,	напитки, кулинарные изделия					
специализиров	общего, специализированного,					
анного,	функционального назначения,					
функциональн	кухонь народов России и мира					
ого	Владеть владеть навыками					
назначения,	внедрения новых видов сырья,					
кухонь	высокотехнологических					
народов	производств продукции питания,					
России и мира						

### Перечень вопросов к экзамену

- 1. Что такое специализированное питание.
- 2. Виды специализированного питания.
- 3. Что представляет собой рациональное питание.
- 4. Что такое лечебное питание.
- 5. Что такое лечебно-профилактическое питание.
- 6. Существующие теории питания.
- 7. Принципы разработки и производства специализированного питания.
- 8. Гигиенические требования к сырью для производства специальных видов питания.
- 9. Особенности продуктов питания детей раннего возраста.
- 10. Особенности продуктов питания детей дошкольного возраста.
- 11. Особенности продуктов питания школьников.
- 12. Особенности продуктов питания спортсменов.
- 13. Особенности продуктов питания лиц, находящихся в условиях Крайнего Севера.
- 14. Особенности продуктов питания лиц, находящихся в засушливых районах.
- 15. Особенности продуктов питания лиц, находящихся в высокогорных районах.
- 16. Особенности продуктов питания различных рационов.
- 17. Особенности продуктов питания различных диет.
- 18. Особенности продуктов питания лиц пожилого возраста.
- 19. Особенности продуктов питания лиц старческого возраста.
- 20. Особенности продуктов питания беременных и кормящих женщин.
- 21. Взаимосвязь кулинарной обработки блюд и химического состава специализированных продуктов.
- 22. Виды щадящей обработки и их характеристика.
- 23. Особенности приготовления холодных блюд.
- 24. Особенности приготовления супов.
- 25. Особенности приготовления мясных, рыбных и овощных блюд.
- 26. Особенности приготовления гарниров и соусов.
- 27. Особенности приготовления блюда из яиц и творога.
- 28. Особенности приготовления крупяных блюд и напитков.
- 29. Особенности приготовления кулинарных изделий и сладких блюд.

Перечень вопросов к лабораторным работам

- 1. Охарактеризуйте процесс варки продуктов питания: какие технологические параметры свойственны данному процессу, какие химические реакции происходят, как процесс влияет на продукты питания.
- 2. Охарактеризуйте процесс тушения продуктов питания: какие технологические параметры свойственны данному процессу, какие химические реакции происходят, как процесс влияет на продукты питания.
- 3. Охарактеризуйте процесс приготовления продуктов питания на пару: какие технологические параметры свойственны данному процессу, какие химические реакции происходят, как процесс влияет на продукты питания.
- 4. Охарактеризуйте процесс запекания продуктов питания: какие технологические параметры свойственны данному процессу, какие химические реакции происходят, как процесс влияет на продукты питания.
- 5. При каких заболеваниях необходимо приготовление блюд с механическим щажением?
- 6. Какие процессы кулинарной обработки способствуют созданию блюд диетического питания с механическим щажением?
- 7. При каких заболеваниях необходимо приготовление блюд с химическим щажением?
- 8. Какие продукты и за счет чего являются химическими раздражителями желудка и желудочно-кишечного тракта?

- 9. При каких заболеваниях необходимо приготовление блюд с термическим щажением?
- 10. При каких заболеваниях рекомендована ОВД?
- 11. Какие ограничения по употреблению каких продуктов имеются в диетическом питании по ОВЛ?
- 12. Какое количество белков, жиров, углеводов и калорий должно быть в суточном рационе при диетическом питании по ОВД?
- 13. Какие продукты богаты эфирными маслами?
- 14. За счет каких соединений химического состава из пищи исключают такие продукты, как щавель и шпинат?
- 15. При каких заболеваниях рекомендована ЩД?
- 16. Какие ограничения по употреблению каких продуктов имеются в диетическом питании по ЩД?
- 17. Какое количество белков, жиров, углеводов и калорий должно быть в суточном рационе при диетическом питании по ЩД?
- 18. На какие группы подразделяются витамины? В чем особенности их сохранения при кулинарной обработке продуктов?
- 19. Какие витамины известны? Перечислите источники каждого из витаминов.
- 20. При каких заболеваниях рекомендована ВБД?
- 21. Какие ограничения по употреблению каких продуктов имеются в диетическом питании по ВБД?
- 22. Какое количество белков, жиров, углеводов и калорий должно быть в суточном рационе при диетическом питании по ВБД?
- 23. Перечислите источники белка животного происхождения.
- 24. Перечислите источники белка растительного происхождения.
- 25. Какие углеводы относятся к сложным? Перечислите их источники.
- 26. Какие углеводы являются легкоусвояемыми? Перечислите их источники.
- 27. При каких заболеваниях рекомендована НБД?
- 28. 2. Какие ограничения по употреблению каких продуктов имеются в диетическом питании по НБД?
- 29. Какое количество белков, жиров, углеводов и калорий должно быть в суточном рационе при диетическом питании по НБД?
- 30. Перечислите источники белка животного происхождения.
- 31. Перечислите источники белка растительного происхождения.
- 32. При каких заболеваниях рекомендована НКД?
- 33. Какие ограничения по употреблению каких продуктов имеются в диетическом питании по НКД?
- 34. Какое количество белков, жиров, углеводов и калорий должно быть в суточном рационе при диетическом питании по НКД?
- 35. Перечислите источники растительных жиров.
- 36. Перечислите источники пищевых волокон.
- 37. Какие сахара относят к простым? Где они содержатся?
- 38. При каких заболеваниях рекомендована ВКД?
- 39. Какие ограничения по употреблению каких продуктов имеются в диетическом питании по ВКД?
- 40. Какое количество белков, жиров, углеводов и калорий должно быть в суточном рационе при диетическом питании по ВКД?
- 41. Какую энергетическую ценность дают белки, жиры и углеводы?
- 42. Каково должно быть нормальное соотношение белков, жиров и углеводов в рационе здорового человека?

- 43. Перечислите продукты с высокой энергетической ценностью? За счет чего эти продукты имеют высокую пищевую ценность?
- 44. В чем заключается отличие диетического питания в санаториях и в лечебнопрофилактических учреждениях?
- 45. Какие типы организации диетического питания в санаториях существуют?
- 46. Какими принципами следует руководствоваться при составлении меню для диетического питания в санатории?
- 47. Как климатические условия и время года влияют на суточный рацион питания взрослых, находящихся на санаторном лечении?

Учебная дисциплина формирует компетенции в соответствии с табл. 2, процедура оценивания представлена в табл. 3 и реализуется поэтапно:

**1-й этап процедуры оценивания:** оценивание уровня достижения каждого из запланированных результатов обучения — дескрипторов (знаний, умений, владений) в соответствии со шкалами и критериями, установленными картами компетенций ОПОП (Приложение 1 ОПОП). Экспертной оценке преподавателя подлежит сформированность отдельных дескрипторов, для оценивания которых предназначена данная оценочная процедура текущего контроля и промежуточной аттестации согласно матрице соответствия оценочных средств результатам обучения (табл. 2).

**2-й этап процедуры оценивания:** интегральная оценка достижения обучающимся запланированных результатов обучения по итогам отдельных видов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 3

	Характеристика процедуры промежуточной аттестации по дисциплине				
No	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1	Отчет 1 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
2	Отчет 2 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
3	Отчет 3 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
4	Отчет 4 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
5	Отчет 5 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
6	Отчет 6 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
7	Отчет 7 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
8	Отчет 8 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
9	Отчет 9 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя

№	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
10	Отчет 10 по лаб. работам	Систематически на занятиях данного типа, устно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя
11	Промежуточная аттестация	По окончании изучения дисциплины, устно и письменно	Экспертный	зачет / незачет	Журнал учета успеваемости, рабочая книжка преподавателя, ведомость, зачетная книжка

#### Шкала и процедура оценивания сформированности компетенций

На этапе промежуточной аттестации используется система оценки успеваемости обучающихся, которая позволяет преподавателю оценить уровень освоения материала обучающимися. Критерии оценивания сформированности планируемых результатов обучения (дескрипторов) представлены в карте компетенции ОПОП.

Форма оценки знаний: оценка — 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно». Лабораторные работы, практические занятия, практика оцениваются: «зачет», «незачет». Возможно использование балльно-рейтинговой оценки.

#### Шкала оценивания:

«Зачет» — выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 50 % и более оценивается не ниже «удовлетворительно» при условии отсутствия критерия «неудовлетворительно». Выставляется, когда обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Отлично» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 86 % более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно»: студент показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов анализа конкретных ситуаций;

«Хорошо» – выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций на 61 % и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «хорошо» и «отлично», при условии отсутствия оценки «неудовлетворительно», допускается оценка «удовлетворительно»: обучающийся показал прочные знания основных положений фактического материала, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты анализа конкретных ситуаций;

«Удовлетворительно» — выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций 50 % и более (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: обучающийся показал знание основных положений фактического материала, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой;

«Неудовлетворительно» «Незачет» — выставляется, если сформированность заявленных дескрипторов компетенций менее чем 50 % (в соответствии с картами компетенций ОПОП) оценивается критериями «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично»: при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений фактического материала, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Ответы и решения обучающихся оцениваются по следующим общим критериям: распознавание проблем; определение значимой информации; анализ проблем; аргументированность; использование стратегий; творческий подход; выводы; общая грамотность.

Соответствие критериев оценивания сформированности планируемых результатов обучения

Интегральная оценка

Критерии	Традиционная оценка	Балльно-рейтинговая оценка		
5	5	86 - 100		
4	4	61-85		
3	3	51-60		
2 и 1	2, Незачет	0-50		
5, 4, 3	Зачет	51-100		

Обучающиеся обязаны сдавать все задания в сроки, установленные преподавателем. Оценка «Удовлетворительно» по дисциплине, может выставляться и при неполной сформированности компетенций в ходе освоения отдельной учебной дисциплины, если их формирование предполагается продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин.