

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
_____ Ширяев С.Г.
«26» марта 2024 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация производства специальных видов питания

| | |
|--------------------------|--|
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность программы | Технология продукции и организация общественного питания |
| Форма обучения | Заочная |

Программа разработана:

Жуков Р.Б. _____ ДОЦЕНТ _____ канд. с.-х. наук _____ -
(подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ пищевых технологий

протокол заседания от 12.03.2024г. № 7 Зав. кафедрой _____ Ю.З. Насиров
(подпись)

п. Персиановский, 2024 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональные компетенции (ПК):

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице.

| Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций) | Компетенция |
|--|-------------|
| <i>Знание</i> | |
| - ассортимента и технологии продукции специальных видов питания; основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; | ОПК-2 |
| - установленных норм контроля за качеством продукции специальных видов питания; | ОПК-3 |
| - видов диет и рационов; особенностей технологии производства продукции специальных видов питания; | ОПК-5 |
| - приоритетов в сфере производства специальных видов питания | ПК-4 |
| - основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции. | ПК-6 |
| <i>Умение</i> | |
| - работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; | ОПК-2 |
| - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания; | ОПК-3 |
| - рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд; | ОПК-5 |
| - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания; | ПК-4 |
| - использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции специальных видов питания. | ПК-6 |
| <i>Навык</i> | |
| - по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, муч- | ОПК-2 |

| Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций) | Компетенция |
|--|--------------|
| ных кондитерских и булочных изделий; | |
| - составлять технологические карты для специальных видов питания; | ОПК-3, ОПК-5 |
| - подбирать оптимальные рационы для различных категорий людей; | ПК-4 |
| - использовать сборники рецептур для продукции специальных видов питания. | ПК-6 |
| Опыт деятельности | |
| - приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; | ОПК-2, ОПК-5 |
| - составление бракеражного журнала для продукции специальных видов питания; | ОПК-3 |
| - принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания; | ПК-4 |
| - организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания. | ПК-6 |

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

| Курс, семестр | Трудоемкость З.Е. / час. | Контактная работа с преподавателем | | | Самостоятельная работа, час. | Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет) |
|---|-----------------------------|------------------------------------|------------------------|---|------------------------------|---|
| | | Лекций, час. | Практич. занятий, час. | Контактная работа на промежуточную аттестацию, час. | | |
| заочная форма обучения 2020 год набора | | | | | | |
| 5 | 8/288 | 10 | 22 | 1,5 | 254,5 | Экзамен/зачет |

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

| Структура дисциплины | | | |
|--|---|--|--|
| Раздел 1 «Специальные виды питания» | Раздел 2 «Диетическое питание» | Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании» | Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания» |
| Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет» | Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание» | Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов» | Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания» |
| Раздел 9 «Геро-диетическое питание» | Раздел 10 «Детское питание» | Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания» | Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях» |
| Раздел 13 | | | |

«Питание других категорий людей»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Кол-во часов/ форма обучения |
|-------|---|--|---------------------------------|
| | | | заочно |
| | | | 2020 |
| 1. | Раздел 1 «Специальные виды питания» | Введение. Специальные виды питания. Характеристика. Организация. Контроль качества. | 1 |
| 2. | Раздел 2 «Диетическое питание» | Диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества. | 1,5 |
| 3. | Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании» | Организация диетического питания. Методы щажения в лечебном питании. (Механическое, химическое, физическое, разгрузочные дни и др.) | 1,5 |
| 4. | Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания» | Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания. Мясо и мясопродукты. Молоко и молочные продукты. Овощи и фрукты. Зерномучные продукты. | 1 |
| 5. | Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет» | Технология приготовления блюд для основных диет. | 1 |
| 6. | Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание» | Организация лечебно-профилактического питания. Виды рационов. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебно-профилактического питания. | 0,5 |
| 7. | Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов» | Технология приготовления блюд для основных рационов. | 0,5 |
| 8. | Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания» | Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания. | 0,5 |
| 9. | Раздел 9 «Геро-диетическое питание» | Геро-диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества. | 0,5 |
| 10. | Раздел 10 «Детское питание» | Детское питание. Характеристика. Организация. Контроль качества. | 0,5 |
| 11. | Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания» | Технология приготовления блюд для детского питания. | 0,5 |
| 12. | Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях» | Питание в экстремальных условиях. Характеристика. Организация. Контроль качества. Технология приготовления блюд питания в экстремальных условиях. | 0,5 |
| 13. | Раздел 13 «Питание других категорий людей» | Питание здоровых женщин во время беременности. Питание рожениц. Питание кормящей матери. Питание спортсменов. | 0,5 |
| ИТОГО | | | 10 |

3.3 Содержание практических / лабораторных занятий по дисциплине, в том числе с

элементами практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | № и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i> | Вид текущего контроля | Кол-во часов/форма обучения |
|----|---|---|---|-----------------------------|
| | | | | заочно |
| | | | | 2020 |
| 1. | Раздел 1 «Специальные виды питания» | Практическое занятие 1. Обмена веществ. Индекс массы тела. Оценка продуктов питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> изучение методик расчета скорости обмена веществ. | Отчет по выполнению практической работы | 2 |
| 2. | Раздел 2 «Диетическое питание» | Практическое занятие 2. Физиологическая оценка фактического питания различных групп населения. <i>Элементы практической подготовки:</i> подбор оптимальных рационов для различных групп населения. | Отчет по выполнению практической работы | 2,5 |
| 3. | Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании» | Практическое занятие 3. Рационы лечебно-профилактического питания. Рационы диетического питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> составление рационов лечебно-профилактического и диетического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 2,5 |
| 4. | Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания» | Практическое занятие 4. Документация пищеблока при лечебном учреждении. <i>Элементы практической подготовки:</i> освоение навыка использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции специальных видов питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 5. | Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет» | Практическое занятие 5. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 6. | Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание» | Практическое занятие 6. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 7. | Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов» | Практическое занятие 7. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 8. | Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания» | Практическое занятие 8. Контроль качества продукции пищеблоков при лечебно-профилактических учреждениях. <i>Элементы практической подготовки:</i> освоение методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции специальных видов питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |

| | | | | |
|--------------|--|--|---|-----------|
| 9. | Раздел 9 «Геро-диетическое питание» | Практическое занятие 9. Технология приготовления блюд из рыбы и гарниров для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 10. | Раздел 10 «Детское питание» | Практическое занятие 10. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 11. | Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания» | Практическое занятие 11. Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 12. | Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях» | Практическое занятие 12. Основные правила при питании в экстремальных условиях. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| 13. | Раздел 13 «Питание других категорий людей» | Практическое занятие 13. Питание здоровых женщин во время беременности. Питание рожениц. Питание кормящей матери. Питание спортсменов. <i>Элементы практической подготовки:</i> освоение методик расчета среднесуточной потребности беременных женщин, рожениц и спортсменов в питательных веществах и подбор рационов питания. | Отчет по выполнению практической работы | 1,5 |
| ИТОГО | | | | 22 |

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Вид самостоятельной работы | Кол-во часов/форма обучения |
|----|---|---|-----------------------------|
| | | | заочно |
| | | | 2020 |
| 1. | Раздел 1 «Специальные виды питания» | Расчет скорости обмена веществ. Индекс массы тела. | 20 |
| 20 | Раздел 2 «Диетическое питание» | Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе. | 20 |
| 20 | Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании» | Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе. | 20 |
| 20 | Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки» | Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Технология приготовления блюд из мяса и гарниров для лечебного питания. | 20 |

| | | | |
|--------------|---|--|------|
| | для лечебного питания» | Подготовка к практической работе. | |
| 20 | Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет» | Технология приготовления блюд из рыбы и гарниров для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе. Изучение дополнительного материала. | 20 |
| 20 | Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание» | Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе. Изучение дополнительного материала. | 20 |
| 20 | Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов» | Технология приготовления блюд из мяса, рыбы и гарниров для лечебно-диетического питания. Подготовка к практической работе. Выполнение домашнего задания. | 19 |
| 19 | Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания» | Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания. | 19 |
| 19 | Раздел 9 «Геро-диетическое питание» | Расчет и проектирование цехов. Определение количества потребителей на предприятии за день. Определение количества реализуемых блюд. Выполнение домашнего задания. | 19 |
| 19 | Раздел 10 «Детское питание» | Составление планово-расчетного меню предприятия. Расчет требуемого количества сырья и продуктов. Выполнение домашнего задания. | 19 |
| 19 | Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания» | Составление производственной программы цеха. Выполнение домашнего задания. | 19 |
| 19 | Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях» | Расчет численности производственных работников цеха. Выполнение домашнего задания. | 18 |
| 19 | Раздел 13 «Питание других категорий людей» | Расчет оборудования. Определение полезной и общей площади цеха. Выполнение домашнего задания. | 19,5 |
| 19,5 | | | 1,5 |
| ИТОГО | | | 253 |

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|---|---|
| Раздел 1 | Линич, Е. П. Гигиенические основы | Линич, Е. П. Ги- https://e.lanbook . |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|--|---|
| Раздел 1 «Специальные виды питания» | Линич Е.П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| Раздел 2 «Диетическое питание» | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| | Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/133423 |
| Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании» | Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/4882 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации | https://e.lanbook.com |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|---|--|---|
| | лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченок. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | om/book/407753 |
| Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания» | Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/4882 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченок. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет» | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченок. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание» | Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : элек- | https://e.lanbook.com/book/4882 |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|---|--|---|
| | тронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | |
| | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| | Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/133423 |
| Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов» | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания» | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| | Организация производства блюд диетического, детско- | https://e.lanbook.com |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|--|---|
| | го и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | om/book/133423 |
| | Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9126-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187599 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/187599 |
| Раздел 9 «Геро-диетическое питание» | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/133423 |
| Раздел 10 «Детское питание» | Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/284105 |
| | Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/133423 |
| Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания» | Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/284105 |

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|--|---|
| Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях» | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| Раздел 13 «Питание других категорий людей» | Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9126-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187599 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/187599 |
| | Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| | Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Номер/индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--------------------------|--|--|---|--|
| | | I этап Знать | II этап Уметь | III этап Навык и (или) опыт деятельности |
| ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания | знать ассортимент и технологию продукции специальных видов питания; основные мероприятия по совершенствованию технологи- | уметь работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания | владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий |

| Номер/ индекс компе- тенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--------------------------------------|---|--|---|--|
| | | I этап Знать | II этап Уметь | III этап Навык и (или) опыт деятельности |
| | различного назначения | ческих процес- сов производ- ства | | |
| ОПК-3 | способность осуществлять технологиче- ский контроль соответствия качества произ- водимой про- дукции и услуг установленным нормам | знать установ- ленные нормы контроля за ка- чеством про- дукции специ- альных видов питания | уметь осуществлять технологический кон- троль соответствия ка- чества производимой продукции специальных видов питания | владеть навыками составления техноло- гических карт для продукции специаль- ных видов питания |
| ОПК-5 | готовностью к участию во всех фазах организа- ции производ- ства и органи- зации обслужи- вания на пред- приятиях пита- ния различных типов и классов | знать виды диет и рационов; особенности технологии производства продукции спе- циальных видов питания | уметь рассчитать хими- ческий состав и кало- рийность готовых блюд | владеть технологией приготовления полу- фабрикатов, кули- нарных изделий, блюд и прочей про- дукции специальных видов питания |
| ПК-4 | готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере произ- водства про- дукции специ- альных видов питания, обос- новывать при- нятие конкрет- ного техниче- ского решения при разработке новых техноло- гических про- цессов произ- водства про- дукции специ- альных видов питания; выби- рать техниче- ские средства и технологии с учетом эколо- | знать приорите- ты развития в сфере произ- водства специ- альных видов питания | уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания | навыки принятия конкретного техниче- ского решения при разработке новых технологических процессов производ- ства продукции спе- циальных видов пи- тания |

| Номер/ индекс компе- тенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--------------------------------------|---|---|---|---|
| | | I этап Знать | II этап Уметь | III этап Навык и (или) опыт деятельности |
| | гических последствий их применения | | | |
| ПК-6 | способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции | уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции специальных видов питания | навык использования сборника рецептур для продукции специальных видов питания; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания |

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|--|---|--|---|---|
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| I этап Знать ассортимент и технологию продукции специальных видов питания; основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства (ОПК-2) | Фрагментарные знания ассортимента и технологии продукции специальных видов питания; основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства / Отсутствие | Неполные знания ассортимента и технологии продукции специальных видов питания; основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства. | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания ассортимента и технологии продукции специальных видов питания; основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства. | Сформированные и систематические знания ассортимента и технологии продукции специальных видов питания; основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов про- |

| <i>Результат обучения по дисциплине</i> | <i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i> | | | |
|---|--|---|--|---|
| | <i>«неудовлетворительно»</i> | <i>«удовлетворительно»</i> | <i>«хорошо»</i> | <i>«отлично»</i> |
| | <i>«не зачтено»</i> | <i>«зачтено»</i> | | |
| | знаний | | | изводства. |
| II этап Уметь работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания (ОПК-2) | Фрагментарное умение работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания / Отсутствие умений | В целом успешное, но не систематическое умение работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания. | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания. | Успешное и систематическое умение работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания. |
| III этап Владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий (ОПК-2) | Фрагментарное применение навыков по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий / Отсутствие навыков | В целом успешное, но не систематическое применение навыков по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий. | В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий | Успешное и систематическое применение навыков по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий |
| I этап Знать установленные нормы контроля за качеством продукции специальных видов питания (ОПК-3) | Фрагментарные знания установленных норм контроля за качеством продукции специальных видов питания / Отсутствие знаний | Неполные знания установленных норм контроля за качеством продукции специальных видов питания. | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания установленных норм контроля за качеством продукции специальных видов питания. | Сформированные и систематические знания установленных норм контроля за качеством продукции специальных видов питания. |
| II этап Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания (ОПК-3) | Фрагментарное умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания / Отсутствие умений | В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания. | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания. | Успешное и систематическое умение осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания. |

| <i>Результат обучения по дисциплине</i> | <i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i> | | | |
|---|--|---|---|--|
| | <i>«неудовлетворительно»</i> | <i>«удовлетворительно»</i> | <i>«хорошо»</i> | <i>«отлично»</i> |
| | <i>«не зачтено»</i> | <i>«зачтено»</i> | | |
| <p>III этап</p> <p>Владеть навыками составления технологических карт для продукции специальных видов питания (ОПК-3)</p> | <p>Фрагментарное применение навыков составления технологических карт для продукции специальных видов питания / Отсутствие навыков</p> | <p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков составления технологических карт для продукции специальных видов питания.</p> | <p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков составления технологических карт для продукции специальных видов питания.</p> | <p>Успешное и систематическое применение навыков составления технологических карт для продукции специальных видов питания.</p> |
| <p>I этап</p> <p>Знать виды диет и рационов; особенности технологии производства продукции специальных видов питания (ОПК-5)</p> | <p>Фрагментарные знания видов диет и рационов; особенностей технологии производства продукции специальных видов питания / Отсутствие знаний</p> | <p>Неполные знания видов диет и рационов; особенностей технологии производства продукции специальных видов питания.</p> | <p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов диет и рационов; особенностей технологии производства продукции специальных видов питания.</p> | <p>Сформированные и систематические знания видов диет и рационов; особенностей технологии производства продукции специальных видов питания.</p> |
| <p>II этап</p> <p>Уметь рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд (ОПК-5)</p> | <p>Фрагментарное умение рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд / Отсутствие умений</p> | <p>В целом успешное, но не систематическое умение рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.</p> | <p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.</p> | <p>Успешное и систематическое умение рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.</p> |
| <p>III этап</p> <p>Владеть навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и прочей продукции специальных видов питания (ОПК-5)</p> | <p>Фрагментарное применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и прочей продукции специальных видов питания / Отсутствие навыков</p> | <p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и прочей продукции специальных видов питания.</p> | <p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и прочей продукции специальных видов питания.</p> | <p>Успешное и систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и прочей продукции специальных видов питания.</p> |
| <p>I этап</p> <p>Знать приоритеты развития в сфере производства специальных</p> | <p>Фрагментарные знания приоритетов развития в сфере производства специальных</p> | <p>Неполные знания приоритетов развития в сфере производства специальных</p> | <p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания приоритетов развития в</p> | <p>Сформированные и систематические знания приоритетов развития в сфере</p> |

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|--|---|--|--|---|
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| ных видов питания (ПК-4) | ных видов питания / Отсутствие знаний | видов питания. | сфере производства специальных видов питания. | производства специальных видов питания. |
| II этап Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания (ПК-4) | Фрагментарное умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания / Отсутствие умений | В целом успешное, но не систематическое умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания. | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания. | Успешное и систематическое умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания. |
| III этап Владеть навыками принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания (ПК-4) | Фрагментарное применение навыков принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания / Отсутствие навыков | В целом успешное, но не систематическое применение навыков принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания. | В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания. | Успешное и систематическое применение навыков принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания. |
| I этап Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции (ПК-6) | Фрагментарные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции / Отсутствие знаний | Неполные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции. | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции. | Сформированные и систематические знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции. |
| II этап Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях | Фрагментарное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в | В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативную, техническую, техно- | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативную, техническую, техно- | Успешное и систематическое умение использовать нормативную, техническую, техно- |

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|--|---|--|--|---|
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| производства продукции специальных видов питания (ПК-6) | условиях производства продукции специальных видов питания / Отсутствие умений | логическую документацию в условиях производства продукции специальных видов питания. | кументацию в условиях производства продукции специальных видов питания. | ментацию в условиях производства продукции специальных видов питания. |
| III этап Владеть навыками использования сборника рецептур для продукции специальных видов питания; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (ПК-6) | Фрагментарное применение навыков использования сборника рецептур для продукции специальных видов питания; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания / Отсутствие навыков | В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования сборника рецептур для продукции специальных видов питания; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания. | В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования сборника рецептур для продукции специальных видов питания; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания. | Успешное и систематическое применение навыков использования сборника рецептур для продукции специальных видов питания; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания. |

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

ОПК-2

Знать ассортимент и технологию продукции специальных видов питания

1. Общие сведения об организации специальных видов питания.
2. Технологические приемы приготовления блюд, обуславливающие механическое, химическое, термическое щажение.
3. Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания.
4. Особенности приготовления блюд для лечебного питания.

Уметь работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания

1. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №1).
2. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №2).
3. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
4. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).

Навык по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий

1. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №5)
2. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7)
3. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8)
4. Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического

питания.

ОПК-3

Знать установленные нормы контроля за качеством продукции специальных видов питания

1. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов.
2. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.
3. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.
4. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания

1. Лечебные кондитерские изделия.
2. Технология приготовления блюд из мяса для диетического и лечебно-профилактического питания.
3. Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания.
4. Основы технологии приготовления блюд ЛПП.

Навык составления технологических карт для специальных видов питания

1. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Рационы лечебно-профилактического питания.
2. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
3. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав.
4. Технологии соусов и напитков с пектином.

ОПК-5

Знать виды диет и рационов; особенности технологии производства продукции специальных видов питания

1. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
2. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).
3. Характеристика рационов ЛПП (рацион 4,5).
4. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №9).

Уметь рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд

1. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.
2. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.
3. Основные продукты питания для спортсменов.
4. Питание здоровых женщин во время беременности.

Навык составления технологических карт для специальных видов питания

1. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
2. Технология приготовления блюд из овощей для детского и диетического питания.
3. Технология приготовления супов для детского питания.
4. Технология приготовления блюд из мяса для детского питания.

ПК-4

Знать приоритеты в сфере производства специальных видов питания

1. Витаминизация блюд и напитков.
2. Использование новых продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами.

3. Теория сбалансированного питания
4. Теория рационального питания

Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания

1. Организация питания в аэропорту.
2. Организация питания в вагоне-ресторане.
3. Организация питания в лечебных учреждениях.
4. Организация питания в экстремальных условиях.

Навык подбирать оптимальные рационы для различных категорий людей

1. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15).
2. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
3. Питание рожениц.
4. Питание кормящей матери.

ПК-6

Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции

1. Государственная политика в области здорового питания населения России.
2. Организация питания в аэропорту
3. Организация назначения питания в лечебных учреждениях.
4. Документация пищеблока лечебного учреждения

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции специальных видов питания

1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.
2. Комбинированные продукты питания.
3. Питание людей, проживающих в экстремальных условиях.
4. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

Навык организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

1. Организация питания в вагоне-ресторане.
2. Организация питания в лечебных учреждениях.
3. Организация питания в экстремальных условиях.
4. Организация военнослужащих срочной службы.

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-2

Знать ассортимент и технологию продукции специальных видов питания

5. Общие сведения об организации специальных видов питания.
6. Технологические приемы приготовления блюд, обуславливающие механическое, химическое, термическое щажение.
7. Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания.
8. Особенности приготовления блюд для лечебного питания.

Уметь работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания

5. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №1).
6. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №2).
7. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
8. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).

Навык по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий

1. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №5)

2. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7)
3. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8)
4. Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания.

ОПК-3

Знать установленные нормы контроля за качеством продукции специальных видов питания

5. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов.
6. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.
7. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.
8. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания

5. Лечебные кондитерские изделия.
6. Технология приготовления блюд из мяса для диетического и лечебно-профилактического питания.
7. Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания.
8. Основы технологии приготовления блюд ЛПП.

Навык составления технологических карт для специальных видов питания

5. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Рационы лечебно-профилактического питания.
6. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
7. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав.
8. Технологии соусов и напитков с пектином.

ОПК-5

Знать виды диет и рационов; особенности технологии производства продукции специальных видов питания

5. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
6. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).
7. Характеристика рационов ЛПП (рацион 4,5).
8. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №9).

Уметь рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд

5. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.
6. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.
7. Основные продукты питания для спортсменов.
8. Питание здоровых женщин во время беременности.

Навык составления технологических карт для специальных видов питания

5. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
6. Технология приготовления блюд из овощей для детского и диетического питания.
7. Технология приготовления супов для детского питания.
8. Технология приготовления блюд из мяса для детского питания.

ПК-4

Знать приоритеты в сфере производства специальных видов питания

5. Витаминизация блюд и напитков.
6. Использование новых продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами.
7. Теория сбалансированного питания
8. Теория рационального питания

Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания

5. Организация питания в аэропорту.
6. Организация питания в вагоне-ресторане.
7. Организация питания в лечебных учреждениях.
8. Организация питания в экстремальных условиях.

Навык подбирать оптимальные рационы для различных категорий людей

5. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15).
6. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
7. Питание рожениц.
8. Питание кормящей матери.

ПК-6

Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции

5. Государственная политика в области здорового питания населения России.
6. Организация питания в аэропорту
7. Организация назначения питания в лечебных учреждениях.
8. Документация пищеблока лечебного учреждения

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции специальных видов питания

5. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.
6. Комбинированные продукты питания.
7. Питание людей, проживающих в экстремальных условиях.
8. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

Навык организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

5. Организация питания в вагоне-ресторане.
6. Организация питания в лечебных учреждениях.
7. Организация питания в экстремальных условиях.
8. Организация военнослужащих срочной службы.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Зондовое питание (зондовые диеты). Показания, цель назначения, общая характеристика.
2. Комбинированные продукты питания.
3. Организация школьного питания в образовательных учреждениях.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-2 *способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения*

Задания закрытого типа:

1. Проектирование и разработка рецептов специальных видов питания влияют на два формирующих фактора: _____.

1) сырье и технологию производства продукта

- 2) технология производства и особенности транспортировки
- 3) упаковка и транспортировка готовой продукции к потребителю

Правильный ответ: 1

2. Установите соответствие между понятиями и их определением:

- 1) Качество пищевых продуктов
 - 2) Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
 - 3) Безопасность пищевых продуктов
- а) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.
- в) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б

3. Установите соответствие между понятием и его определением:

- 1) Биологическая ценность
 - 2) Биологическая эффективность
 - 3) Энергетическая ценность
 - 4) Пищевая ценность пищевого продукта
- а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций
- б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
- в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства;
- г) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот.

Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.

4. По биологическому происхождению все пищевые продукты и сырье при технологической обработке делят на два подкласса:

- а) природные и искусственные
- б) продукты растительного и животного происхождения
- в) синтетические и натуральные

Правильный ответ: б

5. Установите соответствие между понятиями и их значениями:

- 1) Рациональное питание
 - 2) Здоровое питание
- а) своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, в том числе энергией и пищевыми веществами в необходимых количествах и в правильном соотношении.
- б) питание, которое не только удовлетворяет потребности организма в энергии и пищевых веществах, но и предупреждает развитие хронических неинфекционных заболеваний и способствует сохранению здоровья и долголетия.

Правильный ответ: 1-а, 2-б

Задания открытого типа:

В настоящее время основой разработки специализированных продуктов для беременных женщин являются _____, приготовленные по новым технологиям.

Правильный ответ: полисолодовые экстракты

2. Мясное сырье для детей раннего возраста получают только от скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и

других видов _____.

Правильный ответ: нетрадиционных кормовых средств

3. Технология переработки растительного сырья, качество, пищевая и биологическая ценность получаемых из него консервов в значительной степени зависят от структурных особенностей, химического состава и вкусовых свойств _____.

Правильный ответ: плодов и овощей

4. При производстве консервов для детского питания большое внимание уделяется _____ используемых плодов и овощей

Правильный ответ: подбору ботанических сортов и степени съемной зрелости

5. В зависимости от применяемой технологии консервирования для детей раннего возраста производят пюре _____.

Правильный ответ: гомогенизированные или протертые

6. Для длительных полетов космонавтов разработаны технологии консервированных продуктов в _____ вместимостью 170 см³, а также в алюминиевых банках массой нетто 250 и 100 г.

Правильный ответ: алюминиевых тубах

7. Используя технологию _____ производят следующие виды продуктов с измененным составом углеводов: хлеб с пониженным содержанием углеводов – белково-отрубной (0,2 %), белково-пшеничный (11– 21 %), в обычном хлебе доля углеводов составляет 40-50 %; продукты, обогащенные пищевыми волокнами, – хлеб отрубной, мюсли и др.; молоко и молочные продукты с пониженным содержанием молочного сахара (низколактозные); продукты с заменой сахара на подсластители и сахарозаменители – безалкогольные напитки с аспартамом, кондитерские изделия с ксилитом и др.

Правильный ответ: обогащения, удаления и(или) замещения

8. _____ по степени сладости отличаются от сахара незначительно, выполняя вместе с тем его технологические функции.

Правильный ответ: Сахарозаменители

9. Многие _____ не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервирующего эффекта, влагосвязывающей способности и др.

Правильный ответ: Солезаменители

10. _____ это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и(или) сохранения качества пищевых продуктов.

Правильный ответ: Пищевые добавки

11. Научный подход «УЧЕТ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ И РИСКА» имеет общие черты с концепцией _____ – одного из главных инструментов управления качеством

Правильный ответ: ХАССП

12. Установлено, что дефицит _____ в рационе приводит к ожирению, желчнокаменной болезни, сердечно-сосудистым заболеваниям и др.

Правильный ответ: клетчатки

13. Белки, выполняющие защитную функцию, называются _____, они образуются в лимфоцитах

Правильный ответ: иммуноглобулинами (антителами)

14. В производстве безалкогольных напитков используется как натуральное, так и _____ и (или) синтетическое сырье.

Правильный ответ: идентичное натуральному

15. Не так давно самым распространенным видом растительного сырья, применяемым в производ-

стве безалкогольных напитков, был _____.

Правильный ответ: сахар

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Задания закрытого типа:

1. Виды щажения -

- а) механическое, химическое и термическое;
- б) лечебное, профилактическое;
- в) бережное, интенсивное;

1. Полуфабрикаты

2. Сырье

3. Готовая продукция

Правильный ответ: а;

2. Качество продуктов детского питания это _____

1) совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии.

2) состояние обоснованной уверенности в том, что продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений

3) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности детского организма в пище при обычных условиях их использования.

Правильный ответ: 3

3. Продукты здорового питания – это _____

1) продукты для массового потребления;

2) пищевые продукты, соответствующие по показателям качества и безопасности требованиям нормативных или технических документов и удовлетворяющие потребности человека в пищевых веществах и энергии, в зависимости от особенностей своего химического состава.

3) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами для различных категорий населения (продукты для питания спортсменов, лактирующих и беременных женщин, пожилых лиц, детей и др.);

Правильный ответ: 2

4. Для сохранения качества продуктов (в первую очередь скоропортящихся) используют _____.

1) добавление пищевых кислот (молочной, уксусной);

2) консервирование метиловым спиртом;

3) охлаждение);

Правильный ответ: 3

5. В качестве среды, передающей тепло, используют нагретый _____, способствующий равномерному обогреву продукта и исключая локальные перегревы.

а) бульон;

б) жир;

в) соус

Правильный ответ: б

Задания открытого типа:

1. Диета № _____ Назначается при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, хроническом гастрите с сохраненной или повышенной секрецией.

Правильный ответ: № 1.

2. Согласно Федеральному закону № _____ от _____ (с изм. на 30 декабря 2006 года), все пищевые продукты подразделяют на три основные группы:

- продукты массового потребления, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения;
- лечебные (диетические) и лечебно-профилактические продукты – пищевые продукты с измененным составом и физическими свойствами, специально созданные для профилактического и лечебного питания (витаминизированные, низкожировые, низкокалорийные, с повышенным содержанием пищевых волокон, уменьшенным количеством сахара и т. д.);
- продукты детского питания, предназначенные для детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма.

Правильный ответ: «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» № 29-ФЗ от 02.01.2000

3. Контролирующие организации _____ обеспечивают контроль качества и безопасности специализированных пищевых продуктов.

Правильный ответ: Центры Роспотребнадзора, органы сертификации продукции и др.)

4. _____, система качества, основанная на анализе рисков и критических контрольных точек.)

Правильный ответ: НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points

5. Контроль за производством и оборотом БАД находится в компетенции _____.

Правильный ответ: Роспотребнадзора

6. Технология переработки растительного сырья, качество, пищевая и биологическая ценность получаемых из него консервов в значительной степени зависят от _____.

Правильный ответ: структурных особенностей, химического состава и вкусовых свойств плодов и овощей

7. Качество готовой продукции для детского и диетического питания характеризуется по совокупности _____ показателей согласно требованиям действующих ГОСТов

Правильный ответ: органолептических и физико-химических.

8. К качеству продуктов для космонавтов предъявляются жесткие _____ требования, гарантирующие безопасность их потребления.

Правильный ответ: микробиологические

9. В качестве источника йода в питании могут быть использованы _____ водоросли, произрастающие в дальневосточных и северных морях

Правильный ответ: ламинарные

10. _____ кулинарная обработка разрушает третичную структуру белков, что обеспечивает их большую доступность действию пищеварительных ферментов желудка и кишечника, а следовательно, повышает их усвояемость.

Правильный ответ: Щадящая

11. Сырье, используемое для производства продуктов общего назначения и специализированных, должно соответствовать требованиям безопасности, приведенным в СанПиН. _____.

Правильный ответ: 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

12. При производстве сельскохозяйственного сырья для продуктов диетического питания не допускается использование _____.

Правильный ответ: антибиотиков и стимуляторов роста растений

13. Применение высоких температур (порядка 115...130 0С) наряду с ускорением тепловой обработки продуктов приводит к _____ их качества и пищевой ценности.

Правильный ответ: ухудшению.

14. Применение вакуум-аппаратов позволяет проводить тепловую обработку при температуре нагреваемой среды менее 100 0С и сохранять _____ качество обрабатываемых продуктов

Правильный ответ: высокое

15. При СВЧ-нагреве в продуктах полнее сохраняются пищевые вещества, исключается пригорание изделий, улучшаются _____ качества приготовляемой пищи и санитарно-гигиенические условия труда обслуживающего персонала.

Правильный ответ: вкусовые

ОПК-5 *готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов*

Задания закрытого типа:

1. Проектирование и разработка рецептур специальных видов питания влияют на два формирующих фактора: _____.

- 1) сырье и технологию производства продукта
- 2) технология производства и особенности транспортировки
- 3) упаковка и транспортировка готовой продукции к потребителю

Правильный ответ: 1

2. Установите соответствие между понятиями и их определением:

- 1) Качество пищевых продуктов
 - 2) Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
 - 3) Безопасность пищевых продуктов
- а) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

в) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б

3. Установите соответствие между понятием и его определением:

- 1) Биологическая ценность
 - 2) Биологическая эффективность
 - 3) Энергетическая ценность
 - 4) Пищевая ценность пищевого продукта
- а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций

б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства;

г) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот.

Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.

4. По биологическому происхождению все пищевые продукты и сырье при технологической обработке делят на два подкласса:

а) природные и искусственные

б) продукты растительного и животного происхождения

в) синтетические и натуральные

Правильный ответ: б

5. Установите соответствие между понятиями и их значениями:

1) Рациональное питание

2) Здоровое питание

а) своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, в том числе энергией и пищевыми веществами в необходимых количествах и в правильном соотношении.

б) питание, которое не только удовлетворяет потребности организма в энергии и пищевых веществах, но и предупреждает развитие хронических неинфекционных заболеваний и способствует сохранению здоровья и долголетия.

Правильный ответ: 1-а, 2-б

Задания открытого типа:

2. В настоящее время основой разработки специализированных продуктов для беременных женщин являются _____, приготовленные по новым технологиям.

Правильный ответ: полисолодовые экстракты

2. Мясное сырье для детей раннего возраста получают только от скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов _____.

Правильный ответ: нетрадиционных кормовых средств

3. Технология переработки растительного сырья, качество, пищевая и биологическая ценность получаемых из него консервов в значительной степени зависят от структурных особенностей, химического состава и вкусовых свойств _____.

Правильный ответ: плодов и овощей

4. При производстве консервов для детского питания большое внимание уделяется _____ используемых плодов и овощей

Правильный ответ: подбору ботанических сортов и степени съемной зрелости

5. В зависимости от применяемой технологии консервирования для детей раннего возраста производят пюре _____.

Правильный ответ: гомогенизированные или протертые

6. Для длительных полетов космонавтов разработаны технологии консервированных продуктов в _____ вместимостью 170 см³, а также в алюминиевых банках массой нетто 250 и 100 г.

Правильный ответ: алюминиевых тубах

7. Используя технологию _____ производят следующие виды продуктов с измененным составом углеводов: хлеб с пониженным содержанием углеводов – белково-отрубной (0,2 %), белково-пшеничный (11–21 %), в обычном хлебе доля углеводов составляет 40-50 %; продукты, обогащенные пищевыми волокнами, – хлеб отрубной, мюсли и др.; молоко и молочные продукты с пониженным содержанием молочного сахара (низколактозные); продукты с заменой сахара на подсластители и сахарозаменители – безалкогольные напитки с аспартамом, кондитерские изделия с ксилитом и др.

Правильный ответ: обогащения, удаления и(или) замещения

8. _____ по степени сладости отличаются от сахара незначительно, выполняя вместе с тем его технологические функции.

Правильный ответ: Сахарозаменители

9. Многие _____ не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервирующего эффекта, влагосвязывающей способности и др.

Правильный ответ: Солезаменители

10. _____ это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и(или) сохранения качества пищевых продуктов.

Правильный ответ: Пищевые добавки

11. Научный подход «УЧЕТ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ И РИСКА» имеет общие черты с концепцией _____ – одного из главных инструментов управления качеством

Правильный ответ: ХАССП

12. Установлено, что дефицит _____ в рационе приводит к ожирению, желчнокаменной болезни, сердечно-сосудистым заболеваниям и др.

Правильный ответ: клетчатки

13. Белки, выполняющие защитную функцию, называются _____, они образуются в лимфоцитах

Правильный ответ: иммуноглобулинами (антителами)

14. В производстве безалкогольных напитков используется как натуральное, так и _____ и (или) синтетическое сырье.

Правильный ответ: идентичное натуральному

15. Не так давно самым распространенным видом растительного сырья, применяемым в производстве безалкогольных напитков, был _____.

Правильный ответ: сахар

ПК-4 готовностью устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

задания закрытого типа

1. Установите соответствие между определениями.

1. Влагоудерживающая способность сырья определяется как А) как объем масла, которое может быть эмульгировано белком до того, как произойдет инверсия фазы или разрушение эмульсии.

2. Жироудерживающая способность определяется как Б) разность между массовой долей влаги в продукте и количеством влаги, отделившейся в процессе термической обработки

3. Эмульгирующая способность определяется как В) разность между массовой долей жира в продукте и количеством жира, отделившемся в процессе термической обработки

Правильный ответ:

1 2 3
Б В А

2. Количество энергии, которая образуется при биологическом окислении содержащихся в продуктах жиров, углеводов и белков и используется для физиологических функций организма.

1. пищевая ценность
2. энергетическая ценность
3. техническая ценность
4. токсикологическая ценность

Правильный ответ: 2.

3. Смесь однокислотных (или простых) и разнокислотных (или смешанных) триглицеридов, представленных в разных соотношениях представляет собой...

1. белки
2. жиры
3. углеводы
4. гормоны

Правильный ответ: 2.

4. Укажите правильный ответ Современные методы обнаружения и определения содержания

микотоксинов в пищевых продуктах включают _____ методы - количественные аналитические и биологические методы.

1. скрининг-
2. экспресс-
3. пресс-
4. тест-

Правильный ответ: 1

5. Укажите правильный ответ.

Методы, осуществляемые на основе анализа восприятий органов чувств

1. органолептические
2. физические
3. химические
4. биологические

Правильный ответ: 1..

задания открытого типа 75%

6. _____ методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля. С помощью _____ методов определяют такие показатели, как масса, размер, оптическая плотность, состав, структура и др.

Правильный ответ: измерительные

7. _____ методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. Они подразделяются на количественные и качественные - это методы аналитической, органической, физической и биологической химии.

Правильный ответ: Химические

8. Большинство методов количественного определения _____ в мясе и мясных продуктах основано на извлечении его органическими растворителями и последующем определении количества _____ в экстракте.

Правильный ответ: жира

9. Образцы мяса (мясных продуктов) тщательно измельчают ножом, взвешивают навеску массой $3,0000 \pm 0,0002$ г и помещают в бюкс с прокаленным....

Правильный ответ: песком:

10. При размножении бактерий в мясе продуктом их жизнедеятельности является фермент....., который обесцвечивается органическим красителем.

1. амилаза
2. фосфатаза.
3. редуктаза.
4. ксилаза

Правильный ответ: 3.

11. Укажите правильный ответ. Метод разделения смесей газов, жидкостей, растворенных веществ путем сорбции в динамических условиях

1. Хроматография
2. УФ-спектроскопии
3. Метод Кьельдаля
4. Метода Лоури

Правильный ответ: 1

12. Мясо сомнительной свежести имеет:

1. корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
2. сильно подсыхшую корочку, покрытую слизью серовато-коричневого цвета или плесенью

3. образующуюся при надавливании пальцем ямку, которая выравнивается медленно

Правильный ответ: 1

13. _____ влага в отличие от свободной не доступна микроорганизмам.

Правильный ответ: Связанная

14. Метод основан на образовании сине- фиолетовой окраски при воздействии на белки сульфата меди в присутствии щелочи.

1. Щелочной
2. Кислотный
3. Амидовый
4. Биуретовый

Правильный ответ: 4

15. Показатели преломления измеряют при помощи.....

Правильный ответ: рефрактометра

16. _____ сами по себе не являются незаменимыми компонентами пищи человека. Для нормального питания и поддержания здоровья необходимы содержащиеся в них незаменимые аминокислоты, обязательность наличия которых в пищевых рационах связана с тем, что они не синтезируются животными организмами.

Правильный ответ: Белки

17. Если при добавлении раствора сернокислотной меди бульон остается прозрачным, мясо считают

Правильный ответ: свежим

18. Данный метод основан на способности свободных атомов элементов в газах пламени поглощать световую энергию при характерных для каждого элемента длинах волн.

Правильный ответ: Атомно-абсорбционная спектроскопия.

19. Концентрацию водородных ионов можно определить _____ (арбитражным) методом и с помощью _____ универсальных бумажек (технический метод).

Правильный ответ: потенциометрическим.. и индикаторных

20. Важный показатель при оценке качества мясных изделий, который влияет на сохранность, выход, консистенцию и другие технологические показатели. В аналитической практике применяются различные методы и их модификации, в основе которых лежит гравиметрическое определение...

Правильный ответ: влажность

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Задания закрытого типа:

1. В диетических кондитерских изделиях не допускается применение:

- а) сахаров;
- б) алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и кондитерских жиров;
- в) транс-жиров;
- г) антивитаминов.

Правильный ответ: б

2. Из пряностей в производстве продуктов диетического питания допустимо использование только следующих видов:

- а) душистый перец, корица;
- б) кориандр, сушеный базилик;
- в) гвоздика, куркума, сушеный чеснок;
- г) укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, тмин, базилик, сладкий перец, орегано, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист.

Правильный ответ: г

3. Жгучие специи не применяются при производстве специализированных продуктов питания:

- а) в мучных изделиях;
- б) сыре;
- в) в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;
- г) вареных колбасах.

Правильный ответ: в

4. При производстве продуктов детского питания не допускается использовать

-
- а) модифицированный крахмал;
 - б) маргарин;
 - в) генетически модифицированное сырье растительного и животного происхождения;
 - г) антивитамины;
 - д) воду.

Правильный ответ: в

5. Известно около _____ ферментов белковой природы, осуществляющих биохимические реакции в организме человека.

- а) 500;
- б) 1000;
- в) 3000;
- г) 2000.

Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. это государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Правильный ответ: Нормативные документы (НД).

2. _____ это документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий: технические условия (ТУ), технологические инструкции (ТИ), рецептуры и др.

Правильный ответ: Технические документы (ТД)

3. _____ это документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов.

Правильный ответ: Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

4. _____ это нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и(или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Правильный ответ: Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, санитарные правила

5. _____ это деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

Правильный ответ: Государственный санитарно-эпидемиологический надзор

6. _____ это документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

Правильный ответ: Санитарно-эпидемиологическое заключение

7. _____ это установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и(или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и(или) безвредности для человека.

Правильный ответ: Гигиенический норматив

8. _____ это употребление в пищу таких пищевых продуктов, которые помимо выполнения чисто пищевого эффекта (удовлетворения физиологической потребности в пищевых веществах и энергии) положительно влияют на одну или несколько функций отдельных органов, систем или всего организма, улучшают здоровье человека и самочувствие, снижают риск развития заболеваний.

Правильный ответ: Функциональное питание

9. Важное свойство пектинов их способность связывать и выводить из организма тяжелые металлы, радионуклиды, другие _____ химического и биологического происхождения.

Правильный ответ: ксенобиотики

10. Важным фактором, формирующим качество и безопасность пищевых продуктов, является _____.

Правильный ответ: сырье

11. Жиры (липиды) обладают высокой калорийностью, при расщеплении: 1 г выделяется _____ ккал.

Правильный ответ: 9 ккал

12. Жирные кислоты семейства _____ преобладают в _____ маслах

Правильный ответ: растительных

13. _____ содержится в продуктах животного происхождения, является предшественником в биосинтезе витамина D, ряда гормонов, а также принимает участие в обмене желчных кислот и других процессах жизнедеятельности организма.

Правильный ответ: холестерин.

14. Общее содержание жиров в дневном рационе следует обеспечивать на уровне _____ % от его калорийности.

Правильный ответ: 30-35 %

15. Недостаток магния у детей первых лет жизни приводит к

Правильный ответ: развитию рахита, резистентного к витамину D.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Балльно-рейтинговая система оценки знаний.

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полно-

ту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

| Критерии оценки при текущем контроле | Оценка |
|--|-----------------------|
| Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре | «неудовлетворительно» |
| Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 % | «удовлетворительно» |
| Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79% | «хорошо» |
| Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80% | «отлично» |

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

| Оценка | Профессиональные компетенции | Отчетность |
|----------|---|--|
| 5 | Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями. |
| 4 | Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками. |
| 3 | Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом. | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении. |
| 2 и ниже | Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и от- | Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным |

| | | |
|--------|--|--|
| Оценка | Профессиональные компетенции | Отчетность |
| | сутствие ориентации в материале доклада. | опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении. |

Критерии и шкалы оценивания презентации

| Дескрипторы | Минимальный ответ 2 | Изложенный, раскрытый ответ 3 | Законченный, полный ответ 4 | Образцовый ответ 5 |
|--------------------|--|--|--|---|
| Раскрытие проблемы | Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. | Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. |
| Представление | Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина. | Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. | Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. |
| Оформление | Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации. | Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. |
| Ответы на вопросы | Нет ответов на вопросы. | Только ответы на элементарные вопросы. | Ответы на вопросы полные и/или частично полные. | Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или |

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе

проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

| Действие | Сроки заочная форма | Методика | Ответственный |
|---|------------------------|-----------------------------|---|
| Выдача вопросов для подготовки к зачету | 1 занятие | На лекциях, по интернет | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Консультации | в сессию | На групповой консультации | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Зачет | в сессию | компьютерное тестирование | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |
| Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено») | На зачете | В соответствии с критериями | Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия |

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

| Действие | Сроки заочная форма | Методика | Ответственный |
|----------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Выдача вопросов к экзамену | 1 занятие | На лекциях, по интернет | Ведущий преподаватель |
| Консультации | в сессию | На групповой консультации | Ведущий преподаватель |
| Экзамен | в сессию | Устно | Ведущий преподаватель |
| Формирование оценки | на экзамене | В соответствии с критериями | Ведущий преподаватель |

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий по дисциплине

«Технология и организация производства специальных видов питания»

| Наименование темы контрольного мероприятия | Форма контрольного мероприятия (устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.) | Дата проведения контрольного мероприятия | Баллы за контрольное мероприятие |
|---|--|--|----------------------------------|
| Раздел 1 «Специальные виды питания» | Устный опрос | Сентябрь | 5 |
| Раздел 2 «Диетическое питание» | Устный опрос | Октябрь | 2 |
| Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании» | Устный опрос | Октябрь | 3 |
| Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания» | Коллоквиум | Ноябрь | 5 |
| Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет» | Деловая игра «Организация диетического питания» | Декабрь | 5 |
| Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание» | Устный опрос | Февраль | 4 |
| Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов» | Устный опрос | Март | 3 |
| Раздел 8 «Обеспечение качества» | Устный опрос | Март | 3 |

| | | | |
|--|--|--------|---|
| блюды диетического и лечебно-профилактического питания» | | | |
| Раздел 9 «Геро-диетическое питание» | Устный опрос | Апрель | 2 |
| Раздел 10 «Детское питание» | Устный опрос | Апрель | 3 |
| Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания» | Круглый стол «Качественное детское питание – залог здоровья нации» | Май | 3 |
| Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях» | Устный опрос | Май | 2 |
| Раздел 13 «Питание других категорий людей» | Коллоквиум | Июнь | 5 |

Дисциплина «Технология и организация производства специальных видов питания» направлена на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональные компетенции (ПК):

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

Промежуточная аттестация предполагает зачет/экзамен.

Приступая к изучению дисциплины, необходимо в первую очередь ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД).

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.

При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой.

При подготовке к практическому занятию необходимо:

- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к модульным контрольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изучение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций. Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных преподавателем схем (при их демонстрации), основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект должен быть выполнен в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Основная литература | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|---|
| Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/209909 |
| Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/407753 |
| Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/133423 |
| Дополнительная литература | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
| Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/4882 |
| Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/284105 |
| Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9126-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187599 — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/187599 |

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному вопросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

-MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;
 -OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
 -Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
 - Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
 -Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
 -Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware;
 -Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware;
 -Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
 - 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
 -Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

Перечень информационных справочных систем

| Наименование ресурса | Режим доступа |
|---|---|
| Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс» | http://www.consultant.ru |
| Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики | http://www.gks.ru |
| Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области | http://www.don-agro.ru |
| Официальный портал правительства Ростовской области | http://www.donland.ru |
| Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта» | http://raexpert.ru/ |
| Институт статистических исследований и экономики знаний | https://issek.hse.ru/ |
| Научная электронная библиотека | http://elibrary.ru |

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

| Наименование помещений | Адрес (местоположение) помещений |
|--|---|
| <p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p> |
| <p>Аудитория № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно</p> | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p> |

| Наименование помещений | Адрес (местоположение) помещений |
|--|--|
| распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» | |
| <p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p> | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27 |
| <p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 |
| <p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public</p> | 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26 |

| Наименование помещений | Адрес (местоположение) помещений |
|--|----------------------------------|
| License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» | |