



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства функциональных продуктов

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 6
Лекции – 36 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – не предусмотрены
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 72 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 6 семестр
Экзамен – __ семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г.

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ №4 «27» _____ 06 _____ 2017 __ г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько
Составитель: А.Н. Чернышова, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология производства функциональных продуктов»

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 04.04.2016).

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» входит в часть Б1.В.ДВ.4 учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основы рационального питания
- Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания;
- Характеристика лечебных номерных диет;
- Способы обработки сырья и полуфабрикатов в лечебном питании;
- Организация питания в лечебных учреждениях;
- Организация лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продуктов общественного питания», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных (ОПК-2) и профессиональных (ПК-1, ПК-28, ПК-30) компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент Департамента пищевых

наук и технологий _____

А.Н.Чернышова

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____

Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ОП
«Технология продукции и организация общественного
питания»

Директор департамента
пищевых наук и технологий

(подпись) Левочкина Л.В.
(Ф.И.О. рук. ОП)
« ____ » _____ 2017 ____ г.

(подпись) Приходько Ю.В.
« ____ » _____ 2017 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства функциональных продуктов

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки (очная)

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 3, семестр 5
Лекции – 36 час., в том числе с применением МАО – 7 час.
Лабораторные работы – -/- час.
Практические занятия – 36 час., в том числе с применением МАО – 10 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 144 час.
Курсовая работа – не предусмотрена
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – 5 семестр
Экзамен – не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта,
самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации
общественного питания, протокол № 4 от «27» ____ 06 ____ 2017 г.

Директор департамента д.т.н., проф. Приходько Ю.В.
Составитель: к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Ю.В.Приходько
(подпись)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор департамента _____ Ю.В.Приходько
(подпись)

ABSTRACT

The discipline " Production of functional products" is included in the block of disciplines of the basic part of the professional cycle (B1.V.DV.4.1).

Discipline is intended for students of the 3rd course of training direction on 19.03.04 Technology products and catering, profile "Technology of the organization of restaurant business." The course material is closely related to the disciplines "Technology of Food Products", "Physiology of Nutrition", "Equipment of Catering Enterprises", practical training of students. The total number of the course's credits – 4 credits (144 hours).

Instructor: A.N. Chernyshova

As a result of studying this discipline, students form competencies.

GPC-2 - the ability to develop measures to improve the technological processes of food production for various purposes

PC-1 - the ability to use technical means to measure the basic parameters of technological processes, the properties of raw materials, semi-finished products and the quality of finished products, to organize and carry out the technological process of food production

PC-28 - the ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production

PC-30 - the ability to develop diets, taking into account the characteristics of metabolism in the human body

Main course literature:

1. Tereshchuk L.V. Physiology of nutrition [Electronic resource]: workshop / Tereshchuk L.V., Starovoytova K.V.— Electron. text data.— Kemerovo: Kemerovo Institute of Food Science and Technology, 2014.— 108 c. <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

2. Technology products catering [Electronic resource]: a textbook for bachelors / A.T. Vasyukova, A.A. Slavyansky, D.A. Kulikov. M.: Dashkov and K, 2015. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>

3. Zimenkova, F.N. Nutrition and health: a textbook for students on the special course "Nutrition and health" [Electronic resource]: - Moscow: MIGU, 2014. - 168 p. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>

4. Bolshakov MA General hygiene [Electronic resource]: a textbook. - M .: GEOTAR-Media,2012.-432p.
<http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>

5.Yudina, S.B. Technology of gerontological nutrition [Electronic resource]: a tutorial / S.B. Yudin. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2017. - 232 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/97673>

6. Linich, E.P. Hygienic basis of specialized nutrition [Electronic resource]: a tutorial / E.P. Linich, E.E. Safonov. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2017. - 220 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/93698>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.4.1).

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Целью дисциплины является формирование у студентов научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения.

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- изучение количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме

обмена веществ в организме человека		человека
	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (36 ч., в том числе с применением МАО – 7 ч.)

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (18 ч., в том числе с применением МАО – 7 ч.)

Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.- лекция-беседа)

Общее представление о лечебно-профилактическом питании. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании. Особенности развития лечебного питания в эпоху возрождения. Основы развития диетотерапии во второй половине XVIII- начале XIX веков. История развития лечебно-профилактического питания в России. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость.

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч. – лекция-беседа)

Основные принципы рационального питания трудоспособного населения: количественный и качественный, и соответствие режиму питания. Обеспечение организма энергией и пищевыми веществами. Обеспечение организма незаменимыми компонентами пищи

(сбалансированное, функциональное питание). Требования к режиму питания. Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии.

Особенности физиологии детей. Питание детей младшего возраста. Питание дошкольников и младших школьников, значение пищевых продуктов и режима питания. Питание подростков, особенности их развития и влияние его на выбор питания. Питание лиц пожилого возраста.

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 3 ч. – лекция проблемная)

Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов: лечебно-профилактические рационы (завтраки) при работе в особо вредных условиях труда; выдача молока или адекватно заменяющих его молочных продуктов при вредных условиях труда; профилактическая витаминизация; выдача пектина и пектиносодержащих веществ. 8 действующих рационов лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности: рацион № 1 - при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ; рацион № 2 - при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.; рацион № 2а - при воздействии химических аллергенов; рацион № 3 - при воздействии свинца и его неорганическими соединений; рацион № 4 - при воздействии хлорированных углеводов, соединений мышьяка и др.; рацион № 4а - при воздействии фосфора и его неорганических соединений; рацион № 4б - при воздействии амино- и нитросоединениями бензола; рацион № 5 - при воздействии ртути и ее неорганических соединений.

Тема 4. Основные принципы лечебного питания(4 ч.)

Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии. Основные принципы лечебного питания. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии. Номерная система диет,

знакомство с новой номенклатурой диет (система стандартных диет).
Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

РАЗДЕЛ 2. ЛЕЧЕБНЫЕ ДИЕТЫ. ПОНЯТИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ (18 ч.)

Тема 5. Характеристика основных лечебных диет (4 ч.)

Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3,4. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока. Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых в диете. Особенности режима питания.

Назначение и цель диет № 5, 5п. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Тема 6. Характеристика лечебных диет (4 ч.)

Характеристика диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15: характер использования диет и характеристика заболеваний, при которых применяются диеты, количественный и качественный состав продуктов. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при этих диетах

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (4 ч.)

Организация и техника обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, all inclusive. Виды завтраков.

Особенности организации лечебного питания в санаториях. Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических

учреждениях и санаторно-курортных учреждениях. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных и требования к санитарно-гигиеническому режиму. Диетическое питание в санаториях и профилакториях.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане (2 ч.)

Организация диетического питания в предприятиях общественного питания. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием.

Вегетарианская кухня.

Особенности организации питания в диетических столовых

Тема 9. Особенности составления меню (4 ч.)

Особенности составления меню. Требования к составлению меню. Выбор блюд при составлении меню. Использование соевых продуктов в лечебном питании. Особенности лечебной кулинарии. Классификация и ассортимент кулинарных кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 ч., в т.ч. с применением МАО – 10 ч.)

Занятие 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.

4. История развития лечебно-профилактического питания в России.
5. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость

Занятие 2. Рациональное питание различных групп населения (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Питание взрослого трудоспособного населения
2. Питание детей и подростков
3. Питание лиц пожилого возраста
4. Особенности питания больного человека

Занятие 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 6 ч. – метод интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Действующие рационы лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности:
 - 2.1. рацион № 1
 - 2.2. рационы № 2 и № 2а
 - 2.3. рацион № 3
 - 2.4. рационы № 4, № 4а, № 4б
 - 2.5. рацион № 5

Занятие 4. Основные принципы лечебного питания (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Основные принципы лечебного питания.
3. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии.

4. Методы щажения, применяемые в лечебном питании.
5. Номенклатура диет.

Занятие 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5 (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта:
 - 1.1. Характеристика и показания к назначению № 1, 2, 3 и 4 диет.
 - 1.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.
 - 1.3. Режим питания.
2. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы:
 - 2.1. Характеристика и показания к назначению № 5 и № 5п диет.
 - 2.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.

Занятие 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15 (4 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Характеристика и показания к назначению № 8 и № 9 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания
2. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Характеристика и показания к назначению № 10 и 7 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания.
- 3.Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов диет 11,12,13,14,15.

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (4 ч., в т.ч. с применением МАО - 2 ч. – составление интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организация диетического питания в санаториях курортов,

2. Организация диетического питания в санаториях-профилакториях.
3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
4. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов питания.
5. Бракераж диетических блюд.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане(4 ч., в т.ч. с применением МАО – 2 ч. составление интеллект-карт)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания.
2. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа (диетические столовые).
3. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в учебных заведениях.
4. Организация диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, в связи с особо вредными условиями труда.

Тема 9. Особенности составления меню (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Виды и характеристика блюд в лечебном и диетическом питании.
2. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.
3. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню.
4. Качественный анализ и оптимизация меню. Точность составления и внешние особенности оформления меню.

**III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОПК-2, ПК-1,	Знает классификацию основных лечебных рационов, способы щажения в лечебном питании	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет подобрать необходимую технологию и оборудование для приготовления блюд лечебного питания		
			Владеет навыками составления рациона для разных групп населения		
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-28, ПК-30	Знает классификацию рационов лечебного питания и распределение основных диет по рационам	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет анализировать		

			информацию и подбирать необходимые рационы и виды щажения для лиц с различными заболеваниями		
			Владеет навыками составления рациона для разных групп населения, для лиц с различными заболеваниями		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: практикум/ Терещук Л.В., Старовойтова К.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 108 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. М.: Дашков и К, 2015. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>
3. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов

по спецкурсу «Питание и здоровье» [Электронный ресурс]: - М.: МИГУ, 2014. - 168 с. URL:

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>

4. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97673>
5. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93698>

Дополнительная литература

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Профессиональная патология: национальное руководство [Электронный ресурс] /Под ред. И.Ф. Измерова -М.:ГЭОТАР-Медиа, 2011.-784 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970419472-0050.html>
3. Большаков М.А. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебник. - М.: ГЭОТАР- Медиа, 2012. - 432 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>
4. ЭБС «Консультант студента» Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с. - Режим доступа: <http://studentlibrary.ru/>

5. ЭБС «Znanium.com» Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой,

периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов и курсовых работ рекомендуется самостоятельно найти литературу к ним. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости

тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов»

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Владивосток

2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1 неделя семестра 5 неделя семестра 9 неделя семестра 13 неделя семестра	Подготовка рефератов	25	Зачет
2	15 неделя семестра	Подготовка презентации	25	Зачет
3	2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 14 неделя семестра	Подготовка к семинару	25	Зачет
4	16 неделя семестра	Подготовка к имитационной игре	24	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов»
Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки очная

Владивосток
2017

Паспорт ФОС

по дисциплине Технология производства функциональных продуктов

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека

обмена веществ в организме человека	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
-------------------------------------	---------	--

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел 1. Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОПК-2, ПК-1	Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
			Владеет способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-28, ПК-30	Знает рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 – курсовая работа	Экзамен Пр-1 – итоговый тест
			Умеет разрабатывать рационы питания с учетом особенностей		

			обмена веществ в организме человека		
			Владеет способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология производства функциональных продуктов»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знает (пороговый уровень)	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Знание технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Способность правильно подобрать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	45-64
	умеет (продвинутый)	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	65-84
	владеет (высокий)	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	85-100

		производства продукции питания различного назначения	производства продукции питания различного назначения	продукции питания различного назначения	
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знает (пороговый уровень)	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	знание основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	способность обосновать основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	65-84
	владеет (высокий)	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знание параметров технологических процессов производства продукции питания	способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	85-100
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	перечень научно-технических российских и зарубежных источников	знание научно-технических российских и зарубежных источников	способность получать информацию из научно-технических российских и зарубежных источников	45-64
	умеет (продвинутый)	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству	знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов	способность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по	65-84

		продуктов питания	питания	производству продуктов питания	
	владеет (высокий)	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	способность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	85-100
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	знает (пороговый уровень)	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение подбирать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	
	умеет (продвинутый)	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	
	владеет (высокий)	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	способность разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Баллы, необходимые для итоговой оценки	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – высокий.
71-85	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – продвинутый или высокий.
61-70	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, у которого в целом сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – пороговый или продвинутый.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
2. Номерная система лечебного питания
3. Система стандартных диет
4. Принципы диетического питания, методы щажения
5. Механический метод щажения
6. Химический метод щажения
7. Термический метод щажения. Метод «зигзагов» в диетотерапии
8. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на работу желудочнокишечного тракта
9. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме

10. Показания для диет № 1 и 1а, цель назначения и характеристика
11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика
13. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты
14. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты
15. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты
16. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика
17. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
18. Принципы лечебно-профилактического питания
19. Рацион лечебно-профилактического питания № 1
20. Рацион лечебно-профилактического питания № 2 и 2а
21. Рацион лечебно-профилактического питания № 3
22. Рацион лечебно-профилактического питания № 4, 4а, 4б
23. Рацион лечебно-профилактического питания № 5
24. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Тест

1. Сочетание принципов механического, химического и термического щажения является непременным условием эффективности лечебного питания
 - А) не является принципами лечебного питания
 - Б) частично эффективно действует на выздоровление
2. При сахарном диабете запрещается употреблять
 - А) копченую колбасу
 - Б) сдобные мучные изделия
 - В) ржаной хлеб
3. Режим питания при диетах:
 - А) пять раз в день

Б) четыре раза в день

В) три раза в день

4. Употребление цельного молока запрещается при:

А) хронических гастритах, колитах

Б) заболевание почек

В) сахарном диабете

5. Роль и физиологическое значение жиров для человека:

А) пластический материал

Б) источник энергии

В) снабжение организма человека витамина «А»

6. Бракераж:

А) контроль за качеством продукции

Б) контроль за условиями хранения продуктов

В) контроль приготовления пищи

7. В лечебном питании преимущественно используется способ варки:

А) эмалированной посуде

Б) алюминиевой посуде

В) пароварке

Г) нержавеющей посуде

8. Назвать основные принципы лечебно-диетического питания:

А) Обеспечение высокой калорийности суточного рациона

Б) Ускорение или замедление метаболизма токсичных веществ

В) Обеспечение индивидуального подхода к больным

Г) Содействие похудению организма

- Д) Обеспечение стимулирующего влияния на организм в целом и динамичности питания
- Е) Обеспечение достаточного набора пищевых продуктов
- Ж) Построение в виде суточных пищевых рационов диет
- З) Обеспечение динамичности питания
- И) Обеспечение максимального щажения пораженного органа

9. Перечислите, чем отличаются диеты лечебно-диетического питания от обычной пищи:

- А) Набором продуктов
- Б) Витаминным составом
- В) Ограничением отдельных пищевых веществ
- Г) Качеством приготовления пищи
- Д) Ограничением или увеличением калорийности
- Е) Внешним видом пищи
- Ж) Средствами кулинарной обработки и температурой пищи
- З) Микроэлементным составом
- И) Режимом питания

10. Перечислите основные принципы химического щажения в ходе организации лечебно-диетического питания:

- А) Взбалтывание еды
- Б) Перемешивание пищи
- В) Исключение блюд, богатых экстрактивными веществами
- Г) Измельчение и протираание пищи
- Д) Ограничение блюд, которые имеют сокогонное действие
- Е) Продолжительное обжаривания блюд
- Ж) Паровой метод приготовления блюд
- З) Исключение пряностей
- И) Ограничение количества белков и углеводов

11. Перечислите основные характеристики диет лечебно-диетического питания:

- А) Показатели к применению и целевое лечебное назначение
- Б) Особенности применения в чрезвычайных условиях
- В) Энергетическая ценность и химический состав
- Г) Показатели к применению и целевое профилактическое назначение
- Д) Особенности применения в разных климатических условиях
- Е) Перечень разрешенных и рекомендованных кушаний
- Ж) Режим питания
- З) Особенности применения в разных национально этнических регионах
- И) Особенности кулинарной обработки

12. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с радионуклидами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3

13. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с аммиаком, фосфором и фосфорной кислотами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3
- Г) Рацион №4
- Д) Рацион №5

14. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с фтором, хлором и формалином:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2

В) Рацион №3

15. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с марганцем, ртутью, тиофосом и сероуглеродом:

А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

Г) Рацион №4

Д) Рацион №5

Е) Рацион №1 и №2

16. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с азотнокислым свинцом, оловом, лаками и красками:

А) Рацион №1

Б) Рацион №2

В) Рацион №3

Г) Рацион №4

17. Дайте определение понятию "меню раскладка":

А) Перечень блюд на дневной прием пищи

Б) Перечень продуктов, которые необходимы для приготовления блюд

В) Набор необходимых пищевых веществ в продуктах

Г) Перечень блюд с весовым количеством продуктов, которые необходимы для приготовления одной порции

Д) Распределение пищи в течение дня

18. Укажите оптимальную продолжительность перерывов между приемами пищи при четырехразовом питании (в ч.):

А) 1

Б) 1,5

- В) 2
- Г) 3
- Д) 4
- Е) 5
- Ж) 5,5
- З) 6
- И) 8

19. Укажите, в каких границах может колебаться суточный объем пищи при обычном смешанном питании (в л):

- А) 0,5 - 1,0
- Б) 1 - 1,5
- В) 1,5 - 2,0
- Г) 2,0 - 3,0
- Д) 3,0 - 3,5

20. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать первый завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30
- Ж) 35

21. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать второй завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

22. Укажите основные принципы организации работы пищеблока больницы:

- А) Использование традиционных и альтернативных средств кулинарной обработки
- Б) Использование принципа поточности в соответствии с последовательностью технологических операций
- В) Использование принципа комплексности в соответствии с последовательностью технологических операций
- Г) Периодическое изменение профиля деятельности цехов
- Д) Обеспечение ограничения биологической ценности пищи
- Е) Отсутствие пересечения технологических процессов переработки готовых продуктов и сырья
- Ж) Наличие пересечения технологических процессов переработки продуктов и сырья
- З) Рациональная организация производственных связей между цехами
- И) Использование помещений лишь в соответствии с их прямым назначением

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Метод составления интеллект карт

по дисциплине Технология производства функциональных продуктов

1. Темы: Методы обслуживания в ресторане. Способы подачи блюд.

2. Концепция: Понимание значения и роли отдельных этапов подготовки и обслуживания в формировании положительного отклика у клиентов.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в составлении интеллект карты, показывает глубокие знания по заданной проблеме, активно выражает и отстаивает свое мнение, обладает высокими коммуникативными способностями.

- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в составлении интеллект карты, но не показывает глубокие знания по заданной проблеме, выражает свое мнение и пытается его аргументировать.

- 75-61 балл выставляется студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в составлении интеллект карты. Показывает слабые знания по заданной проблеме, не способен выразить свое мнение.

Методы работы с текстом

по дисциплине Технология производства функциональных продуктов

- 1. Темы:** Классификация предприятий общественного питания. Услуги, оказываемые предприятиями общественного питания различного типа
- 2. Концепция:** Понимание принципов классификации предприятий общественного питания
- 3. Ожидаемые результаты:** Развитие критического мышления; умение правильно оценивать прочитанный текст, выделять в нем основную мысль; ускорение процесса усвоения нового материала.

Критерии оценки:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если он принимает активное участие в работе с предложенным текстом, активно выражает свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, аргументирует его и отстаивает.
- 85-76 баллов выставляется студенту, если он принимает участие в работе с предложенным текстом, пытается выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте, пытается его аргументировать.
- 75-61 балл выставляет студенту, если он не принимает или принимает пассивное участие в работе с предложенным текстом, не способен к коммуникативному общению, не может выразить свое мнение по проблеме, изложенной в тексте