




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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

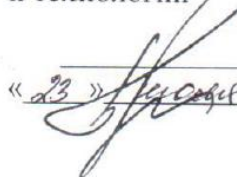
«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«23» июля 2020 г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Технология и организация специальных видов питания»**

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс 1, семестр 1  
Лекции – 18 час.  
Практические занятия – 18 час.  
Лабораторные работы – 18 час.  
Самостоятельная работа – 90 час.  
Всего часов – 144 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.  
Контрольные работы – не предусмотрены  
Зачет – 1 семестр  
Экзамен – 1 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № от «   »     2019 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологии Ю.В. Приходько  
Составитель: С.Д. Божко, к.т.н., доцент

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и организация специальных видов питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации  
общественного питания

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью  
предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» разработан для студентов 1 курса 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282).

Дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 час<sup>ф</sup>. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Отечественные и зарубежные теории питания;
- Питание в чрезвычайных условиях среды;
- Рацион питания взрослого трудоспособного населения
- Питание населения различных возрастных групп;
- Основные рационы ЛПП.

Дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как

«Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных 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,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

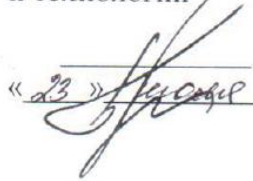
«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«23» июля 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология и организация специальных видов питания

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

**Форма подготовки очная**

курс 1 семестр 1  
лекции 18 час.  
практические занятия 18 час.  
лабораторные работы 18 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр.      /лаб. 10 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.  
в том числе с использованием МАО 17 час.  
самостоятельная работа 90 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.  
контрольные работы (0)  
курсовая работа / курсовой проект      семестр  
зачет      семестр  
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №5 от «    »      2019 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологии Ю.В. Приходько  
Составитель : к.т.н., доцент Божко С.Д.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор Департамента ПНиТ \_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор Департамента ПНиТ \_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## **ABSTRACT**

**Master's degree in** 19.04.04 Technology products and catering

**Master's Program** "Production technology and organization management activities at the enterprises of public catering"

**Course title:** Technology and organization of special kinds of food

**Variable part** of Block B. 1, to the basic disciplines of the variable part of the cycle of disciplines for choice (**B. 1. V.DV.03.01**), **\_4\_credits**.

**Instructor:** Bozhko S. D.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

**Learning outcomes:**

SPC- 1 - willingness to identify and define priorities in the field of process control, control of information in the field of production of food enterprises, to plan an effective system of control of the production process and to predict its efficiency

SPC-15 - willingness to organize the work of executors, to find and make administrative decisions in the field of organization and standardization work of enterprises of food

SPC-17 -ability to use specialized professional deep theoretical and practical knowledge to conduct research, to take full advantage of modern methods of data interpretation experimental studies to solve scientific and practical problems

SPC-24- ability to independently carry out laboratory research and industrial solutions for research and production tasks with the use of modern domestic and foreign equipment and devices, as well as research methods and properties of the raw food

**Course description:**

Educational programme the course is aimed at formation of adequate level of study of different types of food, relationship of food substances and energy in these types of special power of appointment. The course includes the study of nutrition of different population groups (therapeutic and preventive nutrition, nutrition of different age groups of the population, special meals at various kinds of labor) and the study of theories of power.

**Main course literature:**

1. Chesnokova N. Y., Garcman T. Y., Levochkina L. V. Fiziologicheskie osnovy organizacii racionalnogo pitaniya razlichnyh grupp naseleniya [Physiological basis of the organization of rational nutrition of different population groups: textbook] - Vladivostok: Dal'nevostochnyj federalnyj universitet, 2016.- 163 p. (rus) – Access: <http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/feFu:1666>

2. SHulgina L. V., Kalenik T. K., Lyah V. A. Gomeostaz i pitanie :uchebnoe posobie dlya vuzov [Homeostasis and nutrition: a textbook for universities] / - Vladivostok: Dalnevostochnyj federalnyj universitet, 2013. – 320 p. (rus) – Access: <http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/feFu:5175>

3. Zdorovyj obraz zhizni. Racionalnoe pitanie: uchebno-metodicheskoe posobie [Healthy lifestyle. Rational nutrition] — Ehlektron. tekstovye dannye. — Minsk: Respublikanskij institut professionalnogo obrazovaniya (RIPO), 2010. — 64 p. (rus) – Access: <http://www.iprbookshop.ru/67632.html>

**Form of final knowledge control: exam**

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

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

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

**Цель** - изучение специальных видов питания, основных требований к составлению пищевого рациона при различных видах питания.

### **Задачи:**

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



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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, специального питания
	Умеет	использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона различных групп населения
	Владеет	методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.
ПК- 15 готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию
	Владеет	навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно–профилактическом питании

ПК-17 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	основные положения теории сбалансированного питания; идеальная пища; парентеральное питание; значение балластных веществ в питании человека; режимы питания
	Умеет	оценивать изменения характера питания; анализировать вклад различных механизмов в регуляцию пищевого поведения и поддержания постоянства внутренней среды
	Владеет	методиками исследований пищевого рациона
ПК-24 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
	Умеет	выполнять лабораторные исследования по изучению свойства сырья и продуктов питания
	Владеет	методами исследования свойств сырья, продуктов питания

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

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Лекционные занятия (18 час., в том числе в форме активного обучения –  
7час)**

### **РАЗДЕЛ 1. Характеристика специальных видов питания (18 час)**

**Тема 1. Современные теории питания – с использованием метода  
активного обучения –интерактивная лекция (2 час.)**

Рациональное питание, основные принципы питания, режим питания. Теория адекватного питания, основные принципы питания. Концепция функционального питания (Япония). Концепция направленного питания. Концепция индивидуального питания. Пирамида здорового питания (США). Нетрадиционные виды питания (вегетарианство, голодание, сыроедение, раздельное питание, концепция «живой энергии», концепция «мнимых лекарств», очковая диета, кремлевская диета, питание по группам крови). Пищевой рацион современного человека, болезни питания. Оптимизация питания. Обогащение пищевых продуктов.

## **Тема 2. Питание в экстренных условиях (2 час.)**

Питание жителей Крайнего Севера, питание приезжего населения.

Питание населения в условиях радиации.

Питание при ожирении, атеросклерозе, при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Питание беременных и кормящих матерей. Физиологические особенности, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации питания.

Космическое питание. Физиологические особенности, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации питания.

Питание солдат. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию питания. Физиологические особенности, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации питания.

**Тема 3. Питание возрастных групп населения (6 час.) с использованием метода активного обучения –интерактивная лекция (5 час.)**

Питание детей и подростков. Роль отдельных нутриентов в питании детей. Основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания.

Питание школьников. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию школьного питания. Физиологические особенности школьников, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания. Виды и способы организации школьного питания.

Питание студентов, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания студентов, занимающихся различными видами деятельности. Пищевые рационы.

Питание пожилых людей, возрастные группы, основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания. Роль отдельных нутриентов в питании пожилых людей. Рекомендуемые продукты питания и исключаемые из рациона питания.

#### **Тема 4. Питание при различных видах труда (2 час.)**

Питание лиц умственного труда. Основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

Питание шахтеров угольных шахт, особенности характера труда, профессиональные вредности, основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

Питание рабочих горячих цехов, особенности характера труда, профессиональные вредности, основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

#### **Тема 5. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях (4 час.)**

Профессиональные болезни, факторы их вызывающие. Основы профилактики. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. Лечебно-профилактическое

питание при особо вредных условиях труда. Лечебно-профилактические рационы, классификация, характеристика рационов.

### **Тема 6. Питание спортсменов (2 час.)**

Особенности питания спортсменов различных видов спорта. Роль отдельных нутриентов в питании. Питьевой режим. основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия (18 час. в том числе в форме активного обучения –10 час)**

**Занятие 1. Современные нетрадиционные теории питания. За и против - с использованием метода активного обучения – Семинар пресс-конференция (4 час.)**

Вопросы:

1. Вегетарианство
2. Голодание
3. Сыроедение
4. Раздельное питание
5. Концепция «живой энергии»
6. Концепция «мнимых лекарств»
7. Очковая диета
8. Кремлевская диета
9. Питание по группам крови

**Занятие 2. «Расчет потребности в основных пищевых веществах при заданных суточных энергозатратах студентов» - с использованием метода активного обучения – имитационные упражнения (6 час.)**

1. Выбрать группу студентов для расчета потребности в основных пищевых веществах.
2. Составить анкету, используя примерный перечень вопросов

3. Провести анкетирование группы студентов ДВФУ.
4. Проанализировать полученные данные.
5. Сделать выводы о рациональности питания данной группы студентов.

6. Представить работу на защиту в виде презентации

### **Анкета (примерный перечень вопросов)**

- 1 Направление подготовки \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_
- 2 Возраст \_\_\_\_\_ лет
- 3 Пол:            м / ж
- 4 Рост \_\_\_\_\_ см, вес \_\_\_\_\_ кг
- 5 Занятия спортом (да \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_)
- 6 Вид спорта (если есть) \_\_\_\_\_ периодичность занятий \_\_\_\_\_
- 7 Занятия физкультурой (да, нет), частота \_\_\_\_\_
- 8 Принимаете ли дополнительно витаминно-минеральный комплекс?  
да, \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_
- 9 Режим питания:
- 10 Интервалы между приемами пищи
- 11 Как часто употребляете: консервированные продукты, соленые продукты, газированные напитки, энергетика, чипсы, сухарики, конфеты и шоколад?
- 12 Присутствие в питании: мясо, рыба, яйца, молоко и молочные продукты, фрукты и овощи в свежем виде?
- 13 Частота употребления: мясо, рыба, яйца, молоко и молочные продукты, фрукты и овощи в свежем виде
- 14 Питаетесь ли вы в столовой университета
- 15 Были ли случаи пищевых отравлений. Причина?
- 16 Считаете ли вы свое питание рациональным

**Занятие 3. Семинар на тему «Питание детей, подростков, школьное питание» (2 час.)**

1. Питание детей и подростков.
2. Роль отдельных нутриентов в питании детей.
3. Основные принципы питания, режим питания.
4. Потребность в пищевых веществах, особенности питания.
5. Питание школьников. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию школьного питания.
6. Физиологические особенности школьников, основные принципы питания, режим питания,
7. Потребность в пищевых веществах, особенности питания.
8. Виды и способы организации школьного питания.

**Занятие 4. Тематический семинар на тему «Питание в экстренных условиях» (2 час.)**

1. Питание жителей Крайнего Севера, питание приезжего населения.
2. Питание населения в условиях радиации.
3. Питание при ожирении, атеросклерозе, при сердечно-сосудистых заболеваниях.
4. Питание беременных и кормящих матерей.
5. Космическое питание.
6. Питание солдат.

**Занятие 5. Аудиторная защита презентации - с использованием МАО групповая дискуссия (2 час.)**

Групповая дискуссия - метод активного обучения, основанный на публичном обсуждении проблемы, цель которого выяснение и сопоставление различных точек зрения, нахождение правильного решения спорного вопроса. Презентации подготовлены предварительно. Темы презентаций студенты выбирают самостоятельно

**Занятие 6. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях (2 час.)**

1. Профессиональные болезни, факторы их вызывающие.

2. Основы профилактики. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
3. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда.
4. Лечебно-профилактические рационы, классификация.
5. Характеристика рационов.

### **Лабораторные работы**

**(18 час, в т.ч. с использованием МАО -10 час)**

**Лабораторная работа № 1. Изучение технологических приемов приготовления горячих блюд (6 час) – мастер класс приготовление блюд на пару, групповая дискуссия – 3 часа**

Задачи:

- изучить особенности приготовления блюд на пару, оценить их эффективность

Ход работы:

1. Приготовить блюда традиционным способом и на пару

Тефтели из говядины (паровые) рецептура № 405

продукт	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	103	76
Рис	9	9
Молоко	14	14
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	2	2
<i>Соус молочный 40 г</i>		
Молоко	25	25
Мука	3	3
Масло сливочное	3	3
<b>ВЫХОД</b>		<b>100</b>

*Технологический процесс* - в мясной фарш добавляют рассыпчатый рис, нашинкованный, бланшированный, затем пассерованный репчатый лук, молоко, перемешивают, формируют в виде шариков и варят на пару 20-25 мин.



Готовые тефтели заливают горячим соусом молочным, и доводят до кипения. При традиционном приготовлении тефтели обжарить, залить соусом и тушить до готовности.

#### Яичная кашка натуральная, № 290

продукт	Брутто, г	Нетто, г
Яйца куриные	2	80
Молоко	40	40
Масло сливочное	5	5
Выход		105

*Технологический процесс* - яйца разводят молоком, добавляют соль, сливочное масло и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Отпуск – глубокие чайные блюдца

2. Рассчитать потери при тепловой обработке, оценить количество потерь при традиционном приготовлении и на пару.

3. Провести органолептическую оценку блюд. Показатели качества оформить в виде таблицы:

Таблица 1 – Органолептическая оценка качества блюда \_\_\_\_\_

Показатели	оценка	дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Вкус		
Запах		
Консистенция		

4. Разработать круговые профилограммы качества на блюда

5. Произвести расчет и дать анализ пищевой и энергетической ценности блюда, а также химического состава. Данные расчета оформить в виде таблиц

Таблица 2– состав блюда «Тефтели из говядины в молочном соусе»

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание веществ на 100 г блюда	% от суточной нормы
Белки, г		
Жиры, г		

Углеводы, г		
Калорийность, ккал		
В1, мг		
В2, мг		
РР		
Na, мг		
Ca, мг		
Fe, мг		

Таблица 3–состав блюда «Яичная кашка»

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание веществ на 100 г блюда	% от суточной нормы
Белки, г		
Жиры, г		
Углеводы, г		
Калорийность, ккал		
В1, мг		
В2, мг		
Холин		
Na, мг		
Ca, мг		
Fe, мг		
Se		
Zn		

6. Оформить работу.

Отчет по работе должен содержать: название работы, цель, краткие теоретические положения, рецептуры и технологическую схему приготовления блюд, заполненные таблицы органолептической оценки на блюда, расчета пищевой и энергетической ценности и химического состава блюд, выводы. К отчету прилагается технологическая карточка на блюдо.

**Лабораторная работа № 2. Изучение технологических приемов приготовления запеченных блюд лечебного питания (6 час) – мастер класс приготовление запеченных блюд 3 часа**

Задачи:

- изучить особенности диеты №2, кулинарные приемы, оценить их эффективность; разработать технологическую документацию на блюда

Ход работы:

1. Приготовить:

*Пудинг овощной, рецептура 229*

продукт	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	81	65
Капуста б/к	90	72
Молоко	30	30
Масло сливочное	5	5
Горошек зеленый консервированный	46	30
Крупа манная	15	15
Яйца	1/2	20
Сметана	5	5
Сухари панировочные	5	5
Сметана		20
Выход		200/20

Технологический процесс - морковь, нарезанную мелкими кубиками, и нарезанную свежую капусту припускают в молоке с маслом. В припущенные овощи добавляют нарезанные яблоки, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до температуры 40-50<sup>0</sup>С, добавляют желтки и взбитые белки, соль, перемешивают, выкладывают в емкость, смазывают сметаной и запекают.

*Пудинг из творога паровой*

Продукт	Брутто, г	Нетто, г
Творог	152	150
Масло сливочное	5	5
Крупа манная	15	15
Яйца	1/2	20
Изюм	20,4	20
Ванилин	0,02	0,02
Сметана		20
Выход		200/20

Технологический процесс - в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный, подготовленный изюм, сливочное масло,

соль. Массу тщательно перемешивают; яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу, выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость, смазывают сверху сметаной и варят на пару в течение 20-30 мин. Пудинг отпускают со сметаной, молочным или сладкими соусами.

1. Пудинг паровой приготовить также традиционным способом – запекание. Рассчитать потери при тепловой обработке, оценить количество потерь при запекании и на пару.

2. Провести органолептическую оценку блюд. Показатели качества оформить в виде таблицы:

Таблица 1 – Органолептическая оценка качества блюда \_\_\_\_\_

Показатели	оценка	дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Вкус		
Запах		
Консистенция		

3. Разработать круговые профилограммы на блюда

4. Произвести расчет и дать анализ пищевой и энергетической ценности блюда, а также их химического состава. Данные расчета оформить в виде таблицы

Таблица 2– Химический состав блюда «Пудинг овощной»

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 г блюда	% от суточной нормы
Белки, г		
Жиры, г		
Углеводы, г		
Калорийность, ккал		
А, мг		
К, мг		
С, мг		
Na, мг		

Fe, мг		
--------	--	--

Таблица 3– Химический состав блюда «Пудинг из творога паровой»

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 г блюда	% от суточной нормы
Белки, г		
Жиры, г		
Углеводы, г		
Калорийность, ккал		
В1, мг		
В2, мг		
Mg, мг		
Ca, мг		
Fe, мг		

### 5. Оформить работу

Отчет по работе должен содержать: название работы, цель, краткие теоретические положения, рецептуры и технологическую схему приготовления блюд, заполненные таблицы органолептической оценки качества, расчета пищевой и энергетической ценности и химического состава образцов, выводы. К отчету прилагается технологическая карточка на блюдо.

**Лабораторная работа № 3 Изучение технологических приемов приготовления сладких блюд лечебного питания (6 час) – мастер класс технология сладких блюд – 4 часа**

Задачи:

- изучить особенности диеты №5; - изучить технологические приемы производства блюд для данной диеты; - оценить эффективность технологических приемов для приготовления блюд; - разработать технологическую документацию на блюда (технологическая карточка).

Ход работы:

#### 1. Приготовить:

*Пудинг сухарный*

Продукт	Брутто, г	Нетто, г
Сухари ванильные	40	40

Яйца	1/2	20
Сахар	15	15
Молоко	80	80
Изюм	15,3	15
Масло сливочное	5	5
Выход		170

Технологический процесс - ванильные сухари, разломанные на мелкие кусочки, заливают смесью из яичных желтков, растертых с сахаром и разведенных холодным молоком и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют подготовленный изюм, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные сливочным маслом формы и выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг также приготовить на пару. Подают с абрикосовым соусом, с молоком или киселем.

#### *Кисель из яблок (густой)*

Продукт	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	52	44
Сахар	24	24
К-та лимонная	0,2	0,2
Крахмал картофельный	16	16
Вода		
Выход	190	190

Технологический процесс - яблоки моют, удаляют семенное гнездо, нарезают, заливают горячей водой, варят до готовности, протирают. В полученное пюре добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, разведенный отваром в соотношении 1:5 крахмал и вновь проваривают 5-7 мин при слабом кипении. Готовый кисель разливают в подготовленные формы и охлаждают.

2. Рассчитать потери при тепловой обработке, оценить количество потерь при запекании и на пару.
3. Провести органолептическую оценку блюда. Показатели качества оформить в виде таблицы:

Таблица 1 – Органолептическая оценка качества блюда \_\_\_\_\_

Показатели	оценка	дефекты
Внешний вид		
Цвет		
Вкус		
Запах		
Консистенция		

4. Разработать круговые профилограммы на блюда
5. Произвести расчет и дать анализ пищевой и энергетической ценности блюда, а также их химического состава. Данные расчета оформить в виде таблицы

Таблица 2 – Химический состав блюда «Пудинг сухарный»

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 г блюда	% от суточной нормы
Белки, г		
Жиры, г		
Углеводы, г		
Калорийность, ккал		
А, мг		
В9, мг		
РР, мг		
Na, мг		
Se, мг		

Таблица 3 – Химический состав блюда «Кисель из яблок густой»

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 г блюда	% от суточной нормы
Белки, г		
Жиры, г		
Углеводы, г		
Калорийность, ккал		
С, мг		
К, мг		
Fe, мг		

6. Оформить работу

Отчет по работе должен содержать: название работы, цель, краткие теоретические положения, рецептуры и технологическую схему приготовления блюд, заполненные таблицы органолептической оценки качества, расчета пищевой и энергетической ценности и химического состава, выводы. К отчету прилагается технологическая карточка на блюдо.

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания» 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	Тема 1. Современные теории питания	ПК-1	Знает основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - презентация	Экзамен Вопросы 1-6 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет		



			использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона		
			Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.		
2	Тема 2. Питание в экстренных условиях	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	Знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при питании в экстренных условиях	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация реферат	Экзамен Вопросы 7-11 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для питания в экстренных условиях		
			Владеет методикой расчёта энергетических затрат		
3	Тема 3. Питание возрастных групп населения	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	Знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, имитационные упражнения ПР-4 -	Экзамен Вопросы 12-23 Пр-1 – итоговый тест

			веществ различных возрастных групп населения	презентация	
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для различных возрастных групп населения		
			Владеет методикой расчёта энергетических затрат для различных возрастных групп населения		
4	Тема 4. Питание при различных видах труда	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	Знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация реферат	Экзамен Вопросы 24-29 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для рабочих		
			Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда		
5	Тема 5. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	Знает особенности питания рабочих промпредприятий, нормы основных пищевых	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – презентация реферат ПР-6	Экзамен Вопросы 30-48 Пр-1 – итоговый тест

			веществ при различных видах труда	лабораторная работа	
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ		
			Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда		
6	Тема 6. Питание спортсменов	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	Знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при различных видах спорта	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат, презентация	Зачет Вопросы 49-51 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для спортсменов		
			Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах спорта		

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**

*(электронные и печатные издания)*

1. Физиологические основы организации рационального питания различных групп населения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Ю. Чеснокова, Т. Ю. Гарцман, Л. В. Левочкина [и др.] - Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, 2016.- 163 с. — Режим доступа: <http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1666>
2. Гомеостаз и питание [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Л. В. Шульгина, Т. К. Каленик, В. А. Лях - Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины, 2013. — 320 с. — Режим доступа: <http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:5175>
3. Здоровый образ жизни. Рациональное питание [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / . — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2010. — 64 с. — 978-985-503-136-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67632.html>
4. Организация рационального питания для работников промышленных предприятий. Лечебно-профилактическое питание [Электронный ресурс] : лекция / Дальневосточный государственный университет, Институт химии и прикладной экологии, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф. – Владивосток, 2008. — Режим доступа: — Режим доступа: <http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:3405>
5. Попова Н.Н. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Попова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных

технологий, 2013. — 108 с. — 978-5-00032-012-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47439.html>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

6. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 232 с.

<https://e.lanbook.com/book/97673>

7. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 104 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104857> .

8. Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции / С. В. Евстигнеев, В. В. Васильев, В. А. Авроров [и др.] - Старый Оскол : ТНТ, 2017.- 271 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:846584&theme=FEFU>

9. Питание студентов. Методические основы оценки : учебное пособие / [М. П. Лапардин, А. В. Гришанов, Т. М. Агапова и др] ; Дальневосточный государственный университет, Кафедра безопасности жизнедеятельности и медицины катастроф.- Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2007.- 44 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:251164&theme=FEFU>

10. Вредные условия труда: бесплатное питание/Сост. Верховцев А. В. - (Библиотека журнала "Трудовое право Российской Федерации") ИНФРА-М, 2001. - 128 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=44901>

11. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>

12. Яшин, В. Н. ОБЖ : Здоровый образ жизни [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Н. Яшин. - 3-е изд., перераб. - М.: ФЛИНТА : Наука, 2011. - 128 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=465872>

13. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с

<http://znanium.com/bookread2.php?book=492729>

14. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017. - 275 с.:

<http://znanium.com/catalog/product/977638>

15. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.

<http://znanium.com/catalog/product/519492>

### **Нормативно-правовые материалы**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (ТК РФ) (с изменениями и дополнениями). Статья 222. Выдача молока и лечебно-профилактического питания

<http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/1778:2>

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава X. Требования к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизация готовых блюд

<http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/170:4>

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 Глава IX.

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

<http://ivo.garant.ru/#/document/12176080/paragraph/108:7>

4. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г. № 18267)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=185747&fld=134&dst=100009&from=108636-13&rnd=214990.3117629471005898&>

5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. № 6295)

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=78530>

6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.

<http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=339626>

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Консультант студента. Электронная библиотека  
<http://www.studentlibrary.ru/>

2. Консультант+. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

<http://www.consultant.ru>

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» 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 презентаций и на занятиях с применением методов активного обучения магистры 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 магистр 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 аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При подготовке презентаций рекомендуется самостоятельно найти материал к нему. В презентации раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над презентацией 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 рационов питания студентов, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами питания. Результаты работы оформляются в виде докладов с последующим обсуждением. Темы докладов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, контрольная работа и коллоквиумы.

### **Рекомендации по работе с литературой**

Важной составляющей самостоятельной подготовки студентов является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях. Умение работать литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой. Один из них – самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются. Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей. Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отрывки, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию (т.е. самое

главное, самое важное, наиболее существенное) содержания прочитанного. Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки - не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора. В отдельных случаях - когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом - вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Аннотация - краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К аннотации прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация. Резюме - краткая оценка изученного содержания информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов.

Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами - выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект - сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

### **Рекомендации по подготовке к экзамену**

Первоначальное изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на

лекциях, семинарских, практических занятиях и процессе самостоятельной работы.

В период подготовки студент вновь обращается к уже изученному (пройденному) учебному материалу.

Подготовка студента к экзамену включает в себя три этапа:

1. самостоятельная работа в течение семестра;
2. непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
3. подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к экзамену указана в рабочей программе. Для полноты учебной информации и ее сравнения лучше использовать лекции, а также не менее двух учебников по дисциплине. Студент вправе сам придерживаться любой из представленных в учебниках точек зрения по спорной проблеме (в том числе отличной от преподавателя), но при условии достаточной научной аргументации и обоснования.

Основным источником подготовки к экзамену является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем, решению профессиональных задач, формированию соответствующих общекультурных и профессиональных компетенций.

Экзамен проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения. По окончании ответа преподаватель (экзаменатор) может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам билета студенту дается 30 минут с момента получения им теста.

Результаты экзамена объявляются студенту после окончания его ответа в день сдачи после написания студентом теста.

## 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.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м<sup>2</sup></p>	<p><b>Лекционные аудитории</b> Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen - 2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера AVervision CP355AF - 2 шт Сетевая видекамера Multipix MP-HD718 - 2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м<sup>2</sup></p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокоченкомат, Мясорубка «BOSH», Стол</p>

	центровой, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера
Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветных спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания»**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**магистерская программа «Управление и организация деятельностью  
предприятий питания»**

**Форма подготовки очная**

**Владивосток  
2020**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение работы	Форма контроля
1	1 – 7 неделя	Подготовка к собеседованию	4	Зачет
2	8 – 13 неделя	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
3	14-16 неделя	Подготовка к лабораторной работе	2	Зачет
4	17 неделя	Подготовка презентации	10	Зачет
5	17 неделя	Подготовка реферата	10	Зачет

### Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

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

### Методические указания к выполнению реферата

#### Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;

- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выводением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:



1.Титульного листа;

2.Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;

3.Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4.Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.

5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

## **Рекомендуемая тематика и перечень рефератов**

1. Пищевая ценность продуктов для детского питания различных возрастных групп: ранний детский период -1-3 года, дошкольный период -3-6 лет, период младшего школьного возраста - 6-12 лет, период старшего школьного возраста - 12-17 лет.
2. Особенности организации питания детей в детских учреждениях, учебных заведениях (школах, лицеях, колледжах, ВУЗах), оздоровительных лагерях.
3. Особенности технологии приготовления блюд из консервов и концентратов для детского питания различных возрастных групп: ассортимент консервов и концентратов отечественного и зарубежного производства, технологические режимы, качество и безопасность.
4. Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятиях школьного питания для детей различных возрастных групп.
5. Особенности попадания ксенобиотиков в организм человека и пути их выведения с продуктами питания.
6. Основные принципы приготовления блюд диетического питания. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, с пониженной калорийностью, разгрузочная, высокобелковая (низкобелковая).
7. Режим питания на тренировочном сборе, его особенности и краткая характеристика распределения пищи по приемам и энергосодержанию рациона.
8. Требования к безопасности, срокам хранения и реализации кулинарных изделий и кондитерской продукции при организации питания спортсменов.
9. Особенности составления меню для обеспечения питанием различных категорий спортсменов с учетом специализированных продуктов, блюд и рационов

10. Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни

11. Технология и организация услуг питания в гостиничном и туристическом комплексах.

12. Классификация, назначения и требования, предъявляемые к продуктам специального назначения (диетическим, лечебным для детей, подростков, спортсменов).

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные

источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Методические рекомендации для подготовки презентаций**

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации, необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов – это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

### **Порядок сдачи презентации и ее оценка**

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

### **Примерная тематика презентаций**

1. Классификация пищевых веществ
2. Незаменимые компоненты пищи
3. Калорийность пищи и нормы питания

4. Основные этапы переваривания пищи в желудочно-кишечном тракте
5. Теория сбалансированного питания
6. Теория адекватного питания
7. Классификация и назначение пищевых добавок
8. Системы питания (сыроедение, натуральное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группам крови)
9. Избыточное питание. Способы коррекции избыточного веса
10. Режимы питания в разных видах спорта
11. Питание спортсмена-любителя (физкультурника)
12. Режим питания в дни соревнований
13. Питание и коррекция массы тела
14. Способы оценки калорийности рациона
15. Фармакологическое обеспечение мышечной деятельности
16. Проблема допинга в спорте

#### **Критерии оценки презентации**

- 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.



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Технология и организация специальных видов питания»**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**магистерская программа «Управление и организация деятельностью  
предприятий питания»**

**Форма подготовки очная**

**Владивосток**

**2020**

**Паспорт**  
**по дисциплине «Технология и организация специальных видов**  
**питания»**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, видов питания
	Умеет	использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона различных групп населения
	Владеет	методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.
ПК- 15 готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию
	Владеет	навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно–профилактическом питании
ПК-17 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	основные положения теории сбалансированного питания; идеальная пища; парентеральное питание; значение балластных веществ в питании человека; режимы питания
	Умеет	оценивать изменения характера питания; анализировать вклад различных механизмов в регуляцию пищевого поведения и поддержания постоянства внутренней среды
	Владеет	методиками исследований пищевого рациона



ПК-24 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
	Умеет	выполнять лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Владеет	методами исследования свойств сырья, продуктов питания

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Современные теории питания	ПК-1	Знает основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат, презентация	Экзамен Вопросы 1-6 Пр-1 – итоговый тест
	Умеет использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона				
	Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности				

			рациона.		
2	Тема 2. Питание в экстренных условиях	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при питании в экстренных условиях Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для питания в экстренных условиях владеет методикой расчёта энергетических затрат	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Экзамен Вопросы 7-11 Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Питание возрастных групп населения	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ различных возрастных групп населения Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для различных возрастных групп населения владеет методикой расчёта энергетических затрат для различных возрастных групп населения	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 имитационные упражнения ПР-4 – реферат, презентация	Экзамен Вопросы 12-23 Пр-1 – итоговый тест
4	Тема 4. Питание при различных видах труда	ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24	знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат, презентация	Экзамен Вопросы 24-29 Пр-1 – итоговый тест

			<p>Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для рабочих</p> <p>владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда</p>	<p>ПР-6 лабораторная работа</p>	
5	<p>Тема 5. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях</p>	<p>ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24</p>	<p>знает особенности питания рабочих промпредприятий, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда</p> <p>Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ</p> <p>владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат ПР-6 лабораторная работа</p>	<p>Экзамен Вопросы 30-48 Пр-1 – итоговый тест</p>
6	<p>Тема 6. Питание спортсменов</p>	<p>ПК-1 ПК-15 ПК-17 ПК-24</p>	<p>знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при различных видах спорта</p> <p>Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для спортсменов</p> <p>владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах спорта</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 – реферат, презентация</p>	<p>Экзамен Вопросы 49-51 Пр-1 – итоговый тест</p>

## Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	знает (пороговый уровень)	основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи	Знание основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания	Способность владеть информацией в области адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона	Умение использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона	Способность использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона	65-84
	владеет (высокий)	методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.	Владение методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.	Способность вести расчет энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.	85-100
ПК-15 готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования	знает (пороговый уровень)	Нормы физиологической потребности в основных веществах при различных физических нагрузках, особенности питания рабочих	Знание физиологической потребности в основных веществах при различных физических нагрузках, особенности питания рабочих различных предприятий	Способность вести расчеты физиологической потребности в основных веществах при различных физических нагрузках, особенности питания рабочих различных	45-64

труда предприятий питания		различных предприятий		предприятий	
	умеет (продвинутый)	Составлять комплексы рационального питания для рабочих различной степени тяжести труда	Умение составлять комплексы рационального питания для рабочих различной степени тяжести труда	Способность составлять комплексы рационального питания для рабочих различной степени тяжести труда	65-84
	владеет (высокий)	Методиками расчета потребления основных пищевых веществ	Владение методиками расчета потребления основных пищевых веществ	Способность вести расчеты по количеству потребляемых основных пищевых веществ различными группами населения	85-100
ПК-17 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	знает (пороговый уровень)	особенности рационального, адекватного питания, специальные виды питания	Знание особенностей рационального, адекватного питания, специальных видов питания	Способность оценивать особенности рационального, адекватного питания, специальных видов питания	45-64
	умеет (продвинутый)	Правильно оценить особенности различных видов питания	Умение правильно оценить особенности различных видов питания	Способность оценивать особенности различных видов питания	65-84
	владеет (высокий)	Навыками построения лечебно-профилактических комплексов питания	Владение навыками построения лечебно-профилактических комплексов питания	Способность разработки лечебно-профилактических комплексов питания	85-100
ПК-24 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования	знает (пороговый уровень)	Основные направления современной науки о питании, особенности отечественных	Знание основных направлений современной науки о питании, особенностей отечественных и	Способность оценивать основные направления современной науки о питании, особенности	45-64

для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания		и зарубежных исследований в области здорового питания	зарубежных исследований в области здорового питания	отечественных и зарубежных исследований в области здорового питания	
	умеет (продвинутый)	Проводить исследования по оценке правильности питания различных групп населения	Умение проводить исследования по оценке правильности питания различных групп населения	Способность проводить исследования по оценке правильности питания различных групп населения	65-84
	владеет (высокий)	Знаниями по оценке правильности питания различных групп населения, составлять рекомендации по коррекции питания	Владение знаниями по оценке правильности питания различных групп населения, составлять рекомендации по коррекции питания	Способность составлять рекомендации по коррекции питания	85-100

### **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

#### **Методические указания для подготовки к практическим занятиям**

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний, полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе

различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме. Условием аттестации является присутствие студента на всех практических занятиях семестра и получение студентом зачетных баллов, свидетельствующих об освоении темы, более чем за половину практических занятий каждого семестра. Студенты, не аттестованные по результатам практических занятий, выполняют письменную работу по тематике практических занятий в форме составления таблицы или схемы, либо в форме тестирования. Форму аттестации выбирает преподаватель, ведущий практические занятия. Информация о форме аттестации доводится преподавателем до сведения студентов на первом практическом занятии семестра.

### **Семинар пресс-конференция**

По каждому вопросу плана семинара преподавателем назначается группа обучаемых (3-4 человека) в качестве экспертов. Они всесторонне изучают проблему и выделяют докладчика для изложения тезисов по ней. После первого доклада участники семинара задают вопросы, на которые отвечают докладчик и другие члены экспертной группы. Вопросы и ответы составляют центральную часть семинара. На основе вопросов и ответов разворачивается творческая дискуссия, итоги которой подводят сначала докладчик, а затем преподаватель. Аналогичным образом обсуждаются и другие вопросы плана семинарского занятия. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения темы, оценивает работу экспертных групп, определяет задачи самостоятельной работы.

### **Методические указания по анкетированию и анализу анкет**

#### **(имитационные упражнения)**

Оценка питания и связанного с ним состояния здоровья определенных групп населения дает возможность установить объем и характер необходимых мер по рационализации питания. Сбор объективной информации требует определенной организации. Начинать работу следует с изучения обследуемой

группы населения по литературным источникам и обще статистическим данным. Руководить обследованием должен научный работник или врач-гигиенист по заранее разработанной и обсужденной в деталях со всеми участниками программе. Успех работы во многом зависит от умения наладить контакт с людьми. Перед началом обследования следует провести разъяснительную беседу в коллективе о важности проводимых мероприятий. При работе в детских коллективах устанавливается необходимый контакт с родителями, педагогами или воспитателями. Для повышения степени достоверности полученных данных используется определенная система отбора. Группа испытуемых должна быть однородной по возрастно-половым показателям. Основными признаками, характеризующими состояние питания отдельных групп населения, следует считать содержание в суточном рационе белков животного происхождения, а также его калорийность.

### **Критерии оценки анкетного опроса**

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.

### **Методические указания для подготовки к лабораторным работам**

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или



несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы.

При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно вариантам. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематике занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование показателя	Характеристика показателя	Баллы, дефекты (5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

### **Методические рекомендации для проведения мастер-класса**

Мастер-класс – это интерактивная форма обучения и обмена опытом, объединяющая формат тренинга и конференции. Мастер-класс – современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным технологиям с целью повышения профессионального уровня, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания. Мастер-класс отличается от семинара тем, что, во время мастер-класса ведущий преподаватель рассказывает и показывает, как применять на практике новую технологию или способы оформления и подачи блюд и кулинарных изделий. В ходе мастер-класса участники:

- изучают разработки по теме мастер-класса;
- участвуют в обсуждении полученных результатов;
- задают вопросы, получают консультации;
- предлагают для обсуждения собственные разработки;
- высказывают свои предложения по решению обсуждаемых проблем.

### **Тематика мастер-классов**

1. приемы тепловой обработки на пару в лечебно-профилактическом питании
2. способы приготовления, оформления и подачи запеченных блюд
3. способы оформления и подачи горячих блюд в лечебно-профилактическом питании
4. способы оформления и подачи сладких блюд в лечебно-профилактическом питании

## 1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде итогового теста

### Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

### Вопросы к экзамену

1. Теория адекватного питания
2. Рациональное питание, основные принципы питания, режим питания. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания

3. Нетрадиционные системы питания (сыроедение, питание по группам крови, очковая диета)
4. Нетрадиционные виды питания (вегетарианство, раздельное питание)
5. Пищевые пирамиды
6. Теория сбалансированного питания.
7. Питание коренных жителей Крайнего Севера
8. Особенности питания в экстремальных условиях
9. Питание приезжего населения Крайнего Севера
10. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие эколого-климатических факторов.
11. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие неблагоприятных нервно-эмоциональных.
12. Особенности питания детей дошкольного возраста
13. Особенности питания школьников. Виды и способы организации школьного питания. Принципы составления школьного меню
14. Значение и нормативы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для детского организма.
15. Требования, предъявляемые к пищевым продуктам для детей.
16. Требования к транспортированию, хранению, упаковке и безопасности продуктов детского питания.
17. Режим питания детей. Нормы продуктов для питания детей.
18. Требования к организации питания детей.
19. Особенности питания детей, школьников и подростков.
20. Принципы составления школьного меню.
21. Особенности технологии и режима питания для людей в пожилом и преклонном возрасте.
22. Питание студентов, основные принципы питания, режим питания, потребность в пищевых веществах, особенности питания студентов, занимающихся различными видами деятельности

23. Особенности диет для пожилых людей
24. Питание лиц умственного труда. Основные принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.
25. Питание беременных и кормящих матерей
26. Особенности организации питания в гостиничных и туристических комплексах.
27. Особенности питания спортсменов
28. Специализированные продукты для спортсменов.
29. Особенности питания шахтеров, работников горячих цехов
30. Профессиональные болезни, факторы их вызывающие. Основы профилактики.
31. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие вредных производств
32. Особенности приготовления блюд с добавлением отрубей, кальцинированного творога, и др.
33. Требования, предъявляемые к продуктам специального, лечебно-профилактического питания.
34. Витаминные напитки лечебные напитки из овощей и дикорастущих растений.
35. Продукты специального назначения: с пониженным содержанием поваренной соли; белково-минеральные;
36. Продукты специального назначения: высокодисперсные эмульгированные смеси;
37. Продукты специального назначения: витаминизированные; обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами.
38. Принципы составления меню для лечебного и профилактического питания.
39. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции питания.

40. Применения минеральной воды, как средство повышения диетотерапии.

41. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками.

42. Производство продуктов сложного сырьевого состава, имеющих функциональную направленность

43. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.

44. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий.

45. Правила составления семидневного меню.

46. Организация санитарно-просветительной работы на предприятиях общественного питания.

47. Медицинское обслуживание и контроль за организацией питания

48. Основные руководящие документы при организации лечебно-профилактического питания.

49. Использование биологически активных веществ спортсменами для повышения работоспособности.

50. Роль воды в спортивном питании

51. Особенности питания спортсменов с разными физическими нагрузками

### **Итоговый тест**

1. Дайте определение понятию «рациональное питание»:

1) Питание, которое обеспечивает поступление в организм достаточного количества пищевых веществ в сбалансированном состоянии, отвечающее энергетическим тратам

2) Питание, которое вызывает эмоционально-вкусовое удовлетворение

3) Питание, которое обеспечивает нормальный рост и развитие организма

4) Питание с достаточно высоким уровнем содержания основных питательных веществ

2. Из каких величин складывается суточный расход энергии?

1) Основного обмена

- 2) Специфически динамического действия пищи
- 3) Различных видов деятельности
- 4) Основного обмена и энерготраты от различных видов деятельности

3. От чего зависит величина основного обмена человека?

- 1) Пола
- 2) Возраста
- 3) Состояния высшей нервной деятельности
- 4) Интенсивности физического труда

4. На сколько групп делится взрослое население (женщины) в зависимости от энерготрат, учитывающих производственную физическую активность и иные энерготраты.?

- 1) 3
- 2) 4
- 3) 6
- 4) 5

5. Белки высокой биологической ценности усваиваются на, %

- 1) 100
- 2) 95
- 3) 90
- 4) 80

6. Оптимальное содержание белков животного происхождения в суточном рационе /в процентах/:

- 1) 30-40
- 2) 50-55
- 3) 80-90

7. Пищевые вещества, поступающие в организм вместе с жирами:

- 1) Полиненасыщенные жирные кислоты
- 2) Водорастворимые витамины
- 3) Соли кальция
- 4) Жирорастворимые витамины

5) органические кислоты

8. Жирные кислоты, относящиеся к полиненасыщенным:

1) Масляная и капроновая

2) Линолевая

3) Леноленовая

4) Арахидоновая

5) Глютаминовая

9. Продукты, являющиеся богатыми источниками ПНЖК:

1) Сливочное масло

2) Растительное масло

3) Бараний жир

4) Рыбьи жиры

5) Свиное сало

10. Значение пектинов в питании:

1) Подавляют развитие гнилостных процессов в кишечнике

2) Способствуют нормализации полезной микрофлоры в кишечнике

3) Обладают детоксицирующими свойствами при поступлении солей тяжелых металлов в организм

11. Оптимальное соотношение в суточном рационе  $\omega-6$  к  $\omega-3$  жирных кислот должно составлять

1) 5 – 10 : 1

2) 3 – 5 : 1

3) 1 : 1

12. Значение клетчатки в питании:

1) Стимулирует перистальтику кишечника

2) Способствует выведению холестерина из организма

3) Способствует нормализации полезной микрофлоры кишечника

4) Способствует усвоению белков

5) Участвует в процессе свертывания крови



13. Оптимальное соотношение между белками, жирами и углеводами по калорийности:

1) 1 : 0,5 : 4

2) 1 : 1 : 4

3) 1 : 1,5 : 3

14. Продукты - богатые источники хорошо усвояемого кальция:

1) Молоко и молочные продукты

2) Овощи и фрукты

3) Зернобобовые продукты

4) Мясо и мясные продукты

5) Рыба и рыбные продукты

15. Оптимальное распределение калорийности пищи по отдельным приемам при трехразовом питании /в процентах/:

1) 30-45-25

2) 15-50-35

3) 20-60-20

16. Углеводы с низким гликемическим индексом

1) Сахароза

2) Глюкоза

3) Мальтоза

4) Фруктоза

17. Пищевые продукты с низким гликемическим индексом

1) арахис

2) картофель отварной

3) белый рис

4) молоко

18. Физиологическая потребность в пищевых волокнах для взрослого человека составляет

1) 20 г/сутки

2) 30 г/сут

3) 50 г/сут

19. принципы сбалансированного питания – это:

1). Энергетическая ценность рациона должна соответствовать энергозатратам организма.

2). Рацион должен содержать оптимальное количество сбалансированных между собой пищевых веществ.

3). Режим питания должен быть оптимальным.

20. В ужин следует включать блюда из:

1) рыбы (нежирные сорта)

2) молочных продуктов

3) субпродуктов

4) грибов

5) яиц

6) нежирных сортов мяса

7) кофе

21. Концепция функционального питания впервые разработана в:

1) Япония

2) Америка

3) Россия

22. Рекомендуемый выход первых блюд (супов, г):

1) 200

2) 250-500

3) 550 - 650

4) 600

23. Рекомендуемый выход гарниров (г):

1) 75

2) 80 - 150

3) 100 - 200

4) 300 - 400

24. Лечебно-профилактическое питание— это:

- 1) рациональное питание, построенное с учетом метаболизма ксенобиотиков;
- 2) коррекция пищевого рациона с учетом заболеваний (атеросклероз, сахарный диабет, гипертоническая болезнь, патология органов пищеварения);
- 3) рациональное питание здорового человека.

#### 25. Предназначение лечебно-профилактического питания

- 1) защита организма с учетом патогенетических механизмов действия вредных факторов производств
- 2) предупреждение возникновения и развития синдромов недостаточного или избыточного питания;
- 3) предупреждение возникновения алиментарно зависимых заболеваний.

#### 26. Лечебно-профилактическое питание выдается:

- 1) только рабочим при наличии вредных производственных факторов;
- 2) только инженерно-техническим работникам при наличии вредных производственных факторов;
- 3) рабочим и инженерно-техническим работникам при наличии вредных производственных факторов.

#### 27. Порядок выдачи работникам лечебно-профилактического питания:

- 1) в дни фактического выполнения ими работы;
- 2) в дни нахождения в больнице или санатории на лечении;
- 3) во время нахождения в отпуске.

#### 28. Благодаря наличию калия, магния и натрия овощи и плоды создают в организме

- 1) кислую реакцию
- 2) щелочную реакцию
- 3) нейтральную реакцию

#### 29. Принципы организации питания пожилых людей включают

- 1) калорийность рациона должна быть ниже энергозатрат
- 2) калорийность рациона должна соответствовать энергозатратам
- 3) антисклеротическая направленность рациона, ограничение животных жиров
- 4) ежедневное включение простых углеводов для улучшения самочувствия

5) стимуляция активности ферментных систем организма

30. К причинным факторам, требующим коррекции рациона в пожилом возрасте, относят

- 1) снижение физической активности
- 2) уменьшение интенсивности основных пластических процессов
- 3) снижение функциональных возможностей ферментативных систем
- 4) изменение личных предпочтений
- 5) наличие хронических заболеваний

31. Ребенку первого года жизни предпочтительно обеспечить вскармливание

- 1) естественное (грудное)
- 2) смешанное
- 3) искусственное

32. Для профилактики раннего старения из рациона следует исключить:

- 1) растительный белок
- 2) грубую клетчатку
- 3) холестеринсодержащие продукты
- 4) кисломолочные продукты

33. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?

- 1) свиной жир
- 2) говяжий жир
- 3) рыбий жир

34. Клетчатка в организме

- 1) стимулирует перистальтику кишок
- 2) растворяется в воде и полностью усваивается организмом
- 3) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий

35. Режим питания – это

- 1) распределение пищи по калорийности и объёму
- 2) распределение пищи по времени, калорийности и объёму

3) распределение пищи по времени и объёму

36. К основным пищевым веществам относят

1) белки, жиры, углеводы

2) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду

3) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины

37. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются

1) жиры

2) белки

3) углеводы

38. Рыбий жир используется в детском и диетическом питании, так как он способствует

1) понижению холестерина в крови

2) повышению холестерина в крови

3) никак не влияет на холестерин

39. Рекомендуемый выход сладких блюд (г):

1) 25 - 75

2) 80 - 150

3) 100 - 200

40. Какое утверждение верно, в основных принципах ЛПП:

А) Повышение резистентности организма

Б) Использование антитоксических свойств компонентов пищи в зависимости от природы вредного фактора и характера его действия.

1) оба не верны

2) оба верны

3) верно только 1

4) верно только 2

41. Какие факторы риска присутствуют у работников умственного труда:

1) Повышение уровня адреналина, глюкозы в крови

2) Нагрузка на сердечнососудистую систему

3) Нагрузка на ЦНС

4) Все варианты

42. Какой витамин его количество должен употреблять человек работающий с фосфорными соединениями:

1) В<sub>2</sub> – 2мг

2) А – 2мг

3) В<sub>1</sub> – 2мг

43. Соотнесите профессиональные вредности с их характеристиками:

1) *Химические*

4) инфекционные заболевания

2) Физические

5) *Фосфор, мышьяк, ртуть*

3) Биологические

6) шумовые

44. Профилактический рацион, соответствующий работе с неорганическими соединениями свинца:

1) Рацион 1

2) Рацион 2

3) Рацион 3

4) Рацион 4

5) Рацион 5

45. Для профилактики силикоза необходимо употреблять метионин, в каком продукте он находится:

1) Рыба

2) Мясо

3) Творог

46. Какие блюда нужно рекомендовать работникам горячих цехов:

1) Сельдь с луком

2) Морковные котлеты

3) Запеканку твороженную

4) Перец фаршированный

## **Критерии оценки тестов:**

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания принципов рационального питания, лечебно-профилактического питания, требованиям к питанию различных групп населения. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 баллов - если у студента формировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания принципов рационального питания, лечебно-профилактического питания, требованиям к питанию различных групп населения. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания видов питания различных групп населения. Допущено более 4 ошибок.

## **2.Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов.

Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

#### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине**

1. Роль и значение основных пищевых веществ в рационе питания
2. Основные теории питания.
3. Физиологические основы рационального питания. Обмен веществ и энергии.
4. Основные принципы сбалансированного питания.
5. Лечебно-профилактическое питания. Характеристика основных видов рационов.
6. Особенности организации питания детей и подростков.
7. Особенности питания пожилых людей.
8. Особенности питания студентов.
9. Особенности питания спортсменов.
10. Особенности питания в экстремальных условиях
11. Особенности питания шахтеров и рабочих горячих цехов



### **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.

### **Критерии оценки презентации**

- 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.