





МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ИНСТИТУТ НАУК О ЖИЗНИ И БИМЕДИЦИНЫ (ШКОЛА)

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
« 29 » сентября 2021 г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий


Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
« 29 » сентября 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов и организация специальных видов питания
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
**Программа магистратуры 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. 10 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
самостоятельная работа 45 час.
в том числе на подготовку к экзамену 45 час.
контрольные работы (количество) не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий протокол № 1 от «29» сентября 2021 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Приходько Ю.В.

Составители: Божко С.Д.

Владивосток
2021

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

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

Директор Департамента пищевых наук и технологий _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

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

Директор Департамента пищевых наук и технологий _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

III. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

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

Директор Департамента пищевых наук и технологий _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

IV. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

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

Директор Департамента пищевых наук и технологий _____

(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация дисциплины

Технология продуктов и организация специальных видов питания

Дисциплина «Технология продуктов и организация специальных видов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.03.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (45 ч), практические занятия 18 (МАО 10) ч, Лабораторные работы 18 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В 1 семестре предусмотрен – экзамен.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

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.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.
		УК - 1.1.2 получает новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
		УК – 1.1.3 применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа	Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа
	Умеет: применять методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа
	Владеет: методами критического анализа и оценки современных научных достижений; методами критического анализа; основными принципами критического анализа
УК - 1.1.2 получает новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	Знает: новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
	Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
	Владеет: новыми знаниями на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
УК – 1.1.3 применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.	Знает: методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.
	Умеет: применять методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
технологическая	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства <u>снабжения</u>
		ПК-4.1.2 организовывает оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
		ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
технологическая	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания
		ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и

		безопасности продукции производства
технологическая	ПК-6 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
		ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывает ее выработку в производственных условиях
		ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.
научно-исследовательский	ПК-15 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК-16 способность владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства
		ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи
		ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач
научно-исследовательский	ПК-18 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания
		ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания
		ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет применять современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет современными системами оценки качества и безопасности продукции производства, рисками в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.2 организует оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет организовать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками организации оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,	Знает систему качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет оказать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
снабжения, хранения и движения продукции	
ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Владеет технологическими процессами при производстве продукции общественного питания
ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Владеет навыками использования основных типов оборудования в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает: основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Умеет: применять основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет: основами технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.
ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет: навыками использования теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
ПК-15.1.2 использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.1.3 применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства	Знает: основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет: применять основы техники и технологии пищевого производства
	Владеет: навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает: научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Знает: технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Умеет: применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Владеет: навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК-18.1.1 использует технологические параметры	Знает: технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет: использовать технологические параметры производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
производства продуктов питания	продуктов питания
	Владеет: навыками использования технологических параметров производства продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает: теоретические знания в области производства продуктов питания
	Умеет: применять теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет: теоретическими знаниями в области производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

II. ТРУДОЁМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц (144 академических часов).

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине могут являться:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Лаб	Лабораторные работы
Пр	Практические занятия
СР	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
Контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Технология продуктов и организация специальных видов питания	1	18	18	18		54	45	Собеседование, коллоквиум, имитационные упражнения, реферат
Итого:		144	18	18	18		54	45	экзамен

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

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

РАЗДЕЛ 1. Характеристика специальных видов питания (18 час)

Тема 1. Современные теории питания - в форме 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 в форме активного обучения –интерактивная лекция (6 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.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

Занятие 1. Семинар пресс-конференция по теме: «Современные нетрадиционные теории питания. За и против» (4 час.)

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» в форме активного обучения –имитационные упражнения (6 час.)

1. Выбрать группу студентов для расчета потребности в основных пищевых веществах.
2. Определить потребление энергии студентами заданной группы (за сутки).
3. Составить анкету, используя примерный перечень вопросов
4. Провести анкетирование группы студентов ДВФУ.
5. Проанализировать полученные данные.
6. Сделать выводы о рациональности питания данной группы студентов.

Занятие 3. Семинар на тему «Питание детей, подростков, школьное питание» (4 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 (2 час.)

Занятие 6. Семинар на тему «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)

Лабораторное занятие № 1. Изучение технологических приемов приготовления горячих блюд лечебного питания (6 час)

Лабораторное занятие № 2. Изучение технологических приемов приготовления запеченных блюд лечебного питания (6 час)

Лабораторное занятие № 3 Изучение технологических приемов приготовления сладких блюд лечебного питания (6 час)

VI. 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.

VII. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Современные теории питания	УК - 1.1.1 Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа	Знает основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, адекватного питания; современные системы оценки качества и безопасности продукции питания	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест

	<p>производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-5.1.1 Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания</p>			
	<p>УК - 1.1.2 Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области. ПК-4.1.2 Умеет организовывать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-5.1.2 Умеет</p>	<p>Умеет использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона; оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции; подбирать основные типы оборудования для приготовления блюд разной направленности; применять современные системы оценки качества и безопасности продукции питания</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>

		<p>подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах;</p> <p>ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов</p>			
		<p>УК – 1.1.3 Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.</p> <p>ПК-4.1.3 Владеет способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>ПК-5.1.3 Владеет терминологией в области системы качества и</p>	<p>Владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности;</p> <p>методикой расчёта калорийности рациона;</p> <p>оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции;</p> <p>Навыками подбора основных типов оборудования для приготовления блюд разной направленности</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p> <p>УО-2 - коллоквиум,</p> <p>ПР-2 контрольная работа</p> <p>ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы</p> <p>Пр-1 – итоговый тест</p>

		безопасности продукции производства			
2	Тема 2. Питание в экстренных условиях	ПК-6.1.1 Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при питании в экстренных условиях	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-6.1.2 Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для питания в экстренных условиях; разрабатывать ассортимент блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-6.1.3 Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства.	владеет методикой расчёта энергетических затрат; навыками по разработке ассортимента блюд данной направленности	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
3	Тема 3. Питание возрастных групп населения	ПК-6.1.1 Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития	знает особенности питания, нормы основных пищевых веществ различных возрастных групп населения; технологии блюд для пожилых людей	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест

	техники и технологий при производстве продукции общественного питания			
	<p>ПК-6.1.2 Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для различных возрастных групп населения, применять на практике щадящие методы обработки продуктов, добавки и функциональные ингредиенты для обогащенных блюд</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p> <p>УО-2 - коллоквиум,</p> <p>ПР-2 контрольная работа</p> <p>ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы</p> <p>Пр-1 – итоговый тест</p>
	<p>ПК-6.1.3 Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства. ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>владеет методикой разработки ассортимента блюд для различных возрастных групп населения, техниками приготовления блюд</p>	<p>УО-1 – собеседование,</p> <p>УО-2 - коллоквиум,</p> <p>ПР-2 контрольная работа</p> <p>ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет</p> <p>Вопросы</p> <p>Пр-1 – итоговый тест</p>

4	Тема 4. Питание при различных видах труда	ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	знает особенности питания, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда, особенности питания данной группы	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для рабочих	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	владеет методикой подбора оборудования для производства блюд и технологиями их приготовления	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
5	Тема 5. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях	ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	знает особенности питания рабочих предприятий, нормы основных пищевых веществ при различных видах труда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ,	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест

		технологии в своей научно-исследовательской деятельности	подбирать необходимые пищевые добавки	контрольная работа ПР-4 - реферат	
		ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	владеет методикой расчёта энергетических затрат при различных видах труда	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
6	Тема 6. Питание спортсменов	ПК-15.1.1 Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания ПК-16.1.1 Знает основы техники и технологии пищевого производства ПК-18.1.1 Знает технологические параметры производства продуктов питания	знает особенности питания спортсменов, нормы основных пищевых веществ при различных видах спорта, пищевые добавки и продукты функционального питания для спортсменов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест
		ПК-15.1.2 Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Умеет вести расчеты потребности основных пищевых веществ для спортсменов, внедрять прогрессивные технологии производства	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест

	<p>ПК-16.1.2 Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи</p> <p>ПК-18.1.2 Умеет использовать теоретические знания в области производства продуктов питания</p>	<p>продуктов обогащенных и функциональных</p>		
	<p>ПК-15.1.3 Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p> <p>ПК-16.1.3 Владеет навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач</p> <p>ПК-18.1.3 Владеет способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания</p>	<p>Владеет методикой расчёта энергетических затрат спортсменов при различных видах спорта и разработку блюд и изделий</p>	<p>УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы Пр-1 – итоговый тест</p>

VIII. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. 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>

2. 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>

3. Основы рационального питания : учебное пособие / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина. – Красноярск, 2010.- 249 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425762&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. 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>

2. 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>

3. 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>

4. 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>

5. 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>

6. 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>

7. 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&>

8. 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>

9. 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. Электронная библиотека

<http://n-t.ru/>

3. 3 Консультант +. Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

<http://www.consultant.ru>

IX. 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.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м2</p>	<p>Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера Avervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеокамера 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</p>	

	<p>Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт</p> <p>Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт</p> <p>Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика ЫЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт</p> <p>Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт</p> <p>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 96,3м2</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплитаЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Пароковенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центровой, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>	
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>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</p> <p>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 цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	

Х. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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. Требования, предъявляемые к продуктам специального, диетического, лечебно-профилактического питания.

2. Особенности диетического питания при ожирении, при истощении и малокровии, при болезни сердца.

3. Особенности питания в экстремальных условиях

4. Особенности питания пожилых людей

5. Особенности питания шахтеров, работников горячих цехов

6. Особенности приготовления блюд с добавлением отрубей, кальцинированного творога, и др.

7. Витаминные напитки лечебные напитки из овощей и дикорастущих растений.

8. Продукты специального назначения: с пониженным содержанием поваренной соли; белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; витаминизированные; обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами.

9. Специализированные продукты для спортсменов.

10. Особенности питания спортсменов.

11. Особенности питания детей, школьников и подростков.

12. Принципы составления школьного меню.

13. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие вредных производств и неблагоприятных нервно-эмоциональных и эколого-климатических факторов.

14. Особенности организации питания в гостиничных и туристических комплексах.

15. Особенности технологии и режима питания для людей в пожилом и преклонном возрасте.

16. Особенности составления меню в диетическом питании. Режим питания.

17. Принципы составления меню для лечебного и профилактического питания.

18. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции питания.

19. Применения минеральной воды, как средство повышения диетотерапии.

20. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками.

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

22. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий.

23. Правила составления семидневного меню.

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

25. Медицинское обслуживание и контроль за организацией питания

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

27. Использование биологически активных веществ спортсменами для повышения работоспособности.

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) В₂ – 2мг
- 2) А – 2мг
- 3) В₁ – 2мг

43. Соотнесите профессиональные вредности с их характеристиками:

- 1) *Химические*
- 2) Физические
- 3) Биологические
- 4) инфекционные заболевания
- 5) *Фосфор, мышьяк, ртуть*
- 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

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 имитационных упражнений

- 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.