

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(6).33

Технология специальных видов питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | | | |
|-------------------------|---|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой | Пищевых технологий и индустрии питания | | |
| Учебный план | b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | | |
| Квалификация | бакалавр | | |
| Форма обучения | очная | | |
| Общая трудоемкость/зет | 3 ЗЕТ | | |
| Часов по учебному плану | 108 | Виды контроля в семестрах: | |
| в том числе: | | зачеты 6 | |
| аудиторные занятия | 50 | | |
| самостоятельная работа | 58 | | |

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 6 (3.2) | | Итого | |
|---|----------------|-----|-------|-----|
| | 17 3/6 | | | |
| Неделя | уп | рп | уп | рп |
| Лекции | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Практические | 34 | 34 | 34 | 34 |
| В том числе инт. | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Итого ауд. | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Контактная работа | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Сам. работа | 58 | 58 | 58 | 58 |
| Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.


Разработчик (и) РПД:

канд. техн. наук, доц, Васильев Семен Семенович 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170


Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой
 / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета
 / Чернышов А.И.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан  / Чернышов А.И.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения курса является формирование у бакалавров представление о классификации пищевых продуктов, продуктах общего, лечебно-профилактического, специального назначения.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с химическим составом пищевых продуктов (сырьё, полуфабрикаты, блюда);
- формирование представления о продукции специальных видов питания;
- раскрытие технологического и биологического значения основных компонентов пищи;
- изучение методик расчета пищевой, энергетической и биологической ценности пищевых продуктов (сырьё, полуфабрикаты, блюда);
- изучение технологии продукции специальных видов питания;
- ознакомление с основами способами обработки продуктов с целью использования в специальном питании.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ПК-1: Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)

Знать:

виды специального питания, диет и рационов; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания

Уметь:

работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд

Владеть:

методиками расчета пищевой, энергетической и биологической ценности специальных видов питания; способами обработки продуктов для специальных видов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

| | |
|------------|---|
| 2.1 | Знать: |
| 2.1.1 | виды специального питания, диет и рационов; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания |
| 2.2 | Уметь: |
| 2.2.1 | работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд |
| 2.3 | Владеть: |
| 2.3.1 | методиками расчета пищевой, энергетической и биологической ценности специальных видов питания; способами обработки продуктов для специальных видов питания |

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В |
| 3.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 3.1.1 | Физиология питания |
| 3.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 3.2.1 | Технология и организация диетического питания |
| 3.2.2 | Технология и организация дошкольного и школьного питания |
| 3.2.3 | Технология функциональных продуктов питания |
| 3.2.4 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

| | | | | |
|---|----------------|-----|-------|-----|
| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 6 (3.2) | | Итого | |
| Неделя | 17 3/6 | | | |
| Вид занятий | уп | рп | уп | рп |
| Лекции | 16 | 16 | 16 | 16 |
| Практические | 34 | 34 | 34 | 34 |
| В том числе инт. | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Итого ауд. | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Контактная работа | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Сам. работа | 58 | 58 | 58 | 58 |
| Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане) |
|-------------|--|----------------|-------|-------------|----------------------------|---|
| | Раздел 1. Общие сведения | | | | | |
| 1.1 | Цель и задачи освоения учебной дисциплины. Значение питания для здоровья и физического развития человека. Пища и характер питания. Цель и задачи освоения учебной дисциплины. Значение питания для здоровья и физического развития человека. Пища и характер питания /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 1.2 | Основные виды питания и их общая характеристика. Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 1.3 | Значение питания для здоровья и физического развития человека. Пища и характер питания /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 1.4 | Основные виды питания и их общая характеристика /Пр/ | 6 | 4 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Л2.1 | |
| 1.5 | Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах /Пр/ | 6 | 4 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 1.6 | Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным | 6 | 4 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 1.7 | Виды питания и их характеристика /Ср/ | 6 | 10 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |

| | | | | | | |
|------|--|---|---|-----------|----------------------------|--|
| 1.8 | Физиологическая потребность в макроэлементах /Ср/ | 6 | 8 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 1.9 | Физиологическая потребность в микроэлементах /Ср/ | 6 | 8 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| | Раздел 2. Основные и специальные виды питания | | | | | |
| 2.1 | Лечебно-профилактическое питание /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.2 | Диетическое (лечебное) питание /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.3 | Питание пожилых людей /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.4 | Питание женщин во время беременности. Питание рожениц и кормящих матерей /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.5 | Питание спортсменов /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.6 | Питание при неблагоприятных климато-географических условиях. Питание военнослужащих и спасателей МЧС /Лек/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.7 | Лечебно-профилактическое питание /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.8 | Диетическое (лечебное) питание /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.9 | Питание пожилых людей /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.10 | Питание женщин во время беременности /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.11 | Питание беременных женщин при некоторых видах патологий /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.12 | Питание рожениц и кормящих матерей /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.13 | Питание спортсменов /Пр/ | 6 | 4 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.14 | Питание при неблагоприятных климато-географических условиях /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.15 | Питание военнослужащих и спасателей МЧС /Пр/ | 6 | 2 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.16 | Питание детей до 1 года /Ср/ | 6 | 8 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.17 | Питание детей старше 3 лет /Ср/ | 6 | 8 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
| 2.18 | Питание детей школьного возраста /Ср/ | 6 | 8 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |

| | | | | | | |
|------|---|---|---|-----------|-------------------------|--|
| 2.19 | Способы кулинарной обработки продуктов для специальных видов питания /Ср/ | 6 | 8 | ИД-2.ПК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 | |
|------|---|---|---|-----------|-------------------------|--|

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|------|------------------------------------|--|---|
| Л1.1 | Васюкова А.Т., Славянский А. А. | Технология продукции общественного питания: Учебник | Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2020 |
| Л1.2 | Линич, Е. П., Сафонова Э. Э. | Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие -Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 220 с. | Санкт-Петербург: Лань, 2022. - https://e.lanbook.com/book/209909 |

7.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|------|---|---|---|
| Л2.1 | Харченко Н. Э. | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования | Москва: Академия, 2017 |
| Л2.2 | Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Кочетов В. К., Соболь И. В., Родионова Л. Я. | Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов | Москва: Юрайт; 2023. https://urait.ru/bcode/513320 , |
| Л2.3 | Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. | Основы рационального питания | Санкт-Петербург: Лань, 2021. https://e.lanbook.com/book/203015 |

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

| | |
|-------|--------------|
| 7.3.1 | LIBREOFFICE |
| 7.3.2 | Adobe Reader |
| 7.3.3 | Windows 7 |

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м²
 Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
 Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции.
 Кабинет № 23 – 52,4м².
 Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным ком-прессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт., Компрессор полугерметичный (бессальни-ковый) Degin; Шкаф для лаб. посуды -2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; каф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг.- 1 шт.
 Учебная мебель: Стол, стул преподавателя – по 1 шт., стол лабораторный раб. – 9 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт.

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов. Кабинет № 71, площадь 181,7 м².
 Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50
 Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
 № 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.В.08 Технология специальных видов питания
 Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов по дисциплине Б1.В.08 Технология специальных видов питания

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Б1.В.08 Технология специальных видов питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ / 108 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Категория компетенций | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 2 |
| <i>Производственно-технологический</i> | <i>ПК-1 Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i> | <i>ИД-2.ПК-1 Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)</i> |

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Код компетенции | Код индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) | Процедура оценивания компетенций (формы контроля) |
|-----------------|---------------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| <i>ПК-1</i> | <i>ИД-2.ПК-1</i> | <p>Знать: виды специального питания, диет и рационов; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания</p> <p>Уметь: работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд</p> <p>Владеть: методиками расчета пищевой, энергетической и биологической ценности специальных видов питания; способами обработки продуктов для специальных видов питания</p> | <p>Текущий контроль: <i>Тестирование, опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p> |

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

| Уровни освоения | Критерии оценивания | Шкала оценивания результатов (баллы, оценки) |
|-----------------|--|---|
| Не освоены | Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать | 0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено |

| | | |
|-----------|---|---|
| | материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками. | |
| Пороговый | Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями. | 61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено |
| Базовый | Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности. | 76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено |
| Высокий | Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины. | 86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено |

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-2.ПК-1*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-2.ПК-1*:

I вариант

1. Биологическое окисление пищевых веществ сопровождается выделением:
 - а) биогенов;
 - б) адаптогенов;
 - в) энергии;
 - г) антигенов.
2. Калорийность рациона (блюда) рассчитывается:
 - а) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ - результат суммируется;
 - б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;
 - в) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру.
3. Источником энергии в пище являются:
 - а) белки;

- б) минеральные вещества;
 - в) углеводы;
 - г) витамины;
 - д) жиры;
 - е) вода.
4. Людям пожилого возраста рекомендуется разгрузочные диеты:
- а) творожная;
 - б) фруктовая;
 - в) мясная;
 - г) сметанная.
5. Какие сахарозаменители не являются калорийными?
- а) сорбит;
 - б) сахарин;
 - в) фруктоза.
6. Какие минеральные вещества выводят лишнюю воду из организма?
- а) натрий;
 - б) магний;
 - в) калий.
7. Рационы лечебно-профилактического питания:
- а) повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам;
 - б) направлены на снижение массы тела;
 - в) задерживают выведение из организма токсических веществ.
8. Какие жиры обладают липотропным действием?
- а) сливочное масло;
 - б) говяжий жир;
 - в) подсолнечное масло.
9. Какова разовость лечебно-профилактического питания?
- а) 1 раз;
 - б) 2 раза;
 - в) 4 раза.
10. К малокалорийным продуктам относятся:
- а) жир свиной, сахар, шоколад, сухари, печенье, колбасы, масло сливочное.
 - б) хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия, творог, сметана, варенье, мороженое.
 - в) нежирное мясо, рыба, сливки, хлеб ржаной.
 - г) овощи, фрукты, ягоды, молоко, морская рыба.
-

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

- где: К – коэффициент усвоения,
 А – число правильных ответов,
 Р – общее число вопросов в тесте.
- 5 = 0,91-1
 - 4 = 0,76-0,9
 - 3 = 0,61-0,75
 - 2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции *ИД-2.ПК-1*:

1. Значение питания для жизнедеятельности организма.
2. Вода. Физиологическая роль воды и потребность в ней человека.
3. Питание детей и подростков.
4. Энергозатраты организма человека. Виды суточных энергозатрат и их характеристика. Методы определения.
5. Кальций и его значение для организма. Ликвидация дефицита кальция.
6. Питание пожилых и старых людей.
7. Простые углеводы и их физиологическая характеристика.
8. Витамины. Значение для организма. Классификация витаминов.
9. Лечебное питание. Характеристика диеты № 5.
10. Железо и его значение для организма. Ликвидация дефицита железа в организме человека.
11. Биологически активные добавки (БАД). Нутрицевтики и их характеристика.
12. Лечебное питание. Характеристика диеты № 9.
13. Пищевые волокна, их роль в питании и физиологическая характеристика.
14. Витамин С. Роль для организма, источники в питании и физиологическая потребность при различных состояниях. Ликвидация дефицита в питании.
15. Лечебное питание. Характеристика диеты № 1.
16. Биологически активные добавки (БАД). Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты.
17. Йод и его значение для организма. Ликвидация йодного дефицита.
18. Лечебное питание. Характеристика диеты № 7.
19. Витаминная недостаточность организма человека. Виды и причины витаминной недостаточности.
20. Энергетический баланс организма человека, его виды и физиологическая характеристика.
21. Лечебное питание. Характеристика диеты № 2.
22. Обогащение пищевых продуктов. Причины и основные принципы обогащения.
23. Азотистый баланс организма, его виды и физиологическая характеристика.
24. Виды обогащенных пищевых продуктов.
25. Белки. Роль белков для организма человека. Биологическая ценность белков пищи.
26. Альтернативные (нетрадиционные) виды питания и их оценка.
27. Питание лиц умственного труда.
28. Пищевая ценность продуктов животного происхождения: мясо и рыба.
29. Генетически модифицированные источники питания.
30. Лечебное питание. Характеристика диеты № 10.
31. Стерины и их виды. Холестерин и его физиологическая роль в организме. Атеросклероз и антиатеросклеротические факторы. Источники стерина в питании.
32. Лечебное питание. Научные принципы обоснования лечебного питания.
33. Питание беременных женщин.
34. Минеральные вещества и их роль для организма. Классификация. Щелочные и кислотные макроэлементы, их значение и источники в питании.
35. Продукты диетического питания.
36. Питание кормящих матерей.
37. Режим питания.
38. Научные основы лечебного (диетического) питания
39. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: зерно и продукты его

переработки.

40. Методы оценки качества белков пищи. Ликвидация дефицита полноценного белка в питании.

41. Антиалиментарные (антипищевые) вещества в питании.

42. Диетические свойства пищевых продуктов.

43. Витамин А (ретинол) и его физиологическая характеристика.

44. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: овощи, фрукты, ягоды.

45. Лечебное питание. Характеристика диеты № 8.

.....

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

| № п/п | Процедуры оценивания | Краткая характеристика | Оценочные материалы ¹ | Критерии оценивания (примеры описания ¹) | Формирование компетенции | | |
|-------|------------------------|---|---|---|--------------------------|--------|--------|
| | | | | | Знания | Навыки | Умения |
| | Контрольная работа (К) | Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект контрольных заданий по вариантам | <p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. | + | + | |
| | Собеседование (С) | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой | Вопросы по темам/разделам дисциплины | <p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и</p> | + | | |

| | | | | | |
|------------------|---|-------------------------------|--|---|--|
| | дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | | теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям. | | |
| Тест (Т) | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий | $K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59 | + | |
| Устный ответ (У) | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Темы и вопросы для обсуждения | При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои | + | |

| | | | | | | | |
|--|--------------|--|----------------|--|---|---|---|
| | | | | <p>примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p> | | | |
| | Реферат | <p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p> | Темы рефератов | <p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> | | + | + |
| | Экзамен (Э), | Экзамены, зачеты по | Вопросы для | 5 (Отлично)» « Зачтено » выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, | + | + | + |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|--|
| | зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) | <p>всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p> | <p>подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p> | <p>систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p> | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|--|

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Компетенции | Процедура оценивания | Всего баллов | Не освоены | Пороговый | Базовый | Высокий |
|-------------|--|------------------|----------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| 1.1-1.9 | Раздел 1 «Общие сведения» | <i>ИД-2.ПК-1</i> | Т | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 9-10 |
| | | | У | 10 | 0-5 | 6-7 | 8-9 | 9-10 |
| 2.1-2.19 | Раздел 2 «Основные и специальные виды питания» | <i>ИД-2.ПК-1</i> | Т | 40 | 0-25 | 26-29 | 30-33 | 34-40 |
| | | | У | 40 | 0-25 | 26-29 | 30-33 | 34-40 |
| | Зачет | <i>ИД-2.ПК-1</i> | Зач | 100 | 0-60 | 61-75 | 76-85 | 86-100 |

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.