

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/ТПООП(6).39

Технология и организация диетического питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план б190304_23_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 66
самостоятельная работа 51
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	11 4/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	22	22	22	22
Практические	44	44	44	44
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	66	66	66	66
Контактная работа	66,3	66,3	66,3	66,3
Сам. работа	51	51	51	51
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

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:




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


Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой


 / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета  / Черкашине А.Т.

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

Декан

 / Сыртанова А.

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 дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по организации диетического питания и изготовлению, производству, реализации и оценки качества диетического питания.

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:

технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом факторов влияющих на качество продукции

Уметь:

разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с учетом факторов влияющих на качество продукции

Владеть:

технологией производства специализированных пищевых продуктов с учетом факторов влияющих на качество продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
2.2	Уметь:
2.2.1	разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.
2.3	Владеть:
2.3.1	технологией производства специализированных пищевых продуктов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Организация обслуживания в индустрии питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Технология специальных видов питания
3.1.4	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.6	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.7	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.8	Физиология питания
3.1.9	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.10	Основы технологии пищевых производств
3.1.11	Введение в профессиональную деятельность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.3	Технология и организация дошкольного и школьного питания

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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	11 4/6			
Неделя	11 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	22	22	22	22
Практические	44	44	44	44
Контактная работа во время	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	66	66	66	66
Контактная	66,3	66,3	66,3	66,3
Сам. работа	51	51	51	51
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

4 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.					
1.1	Общие сведения о дисциплине и задачах курса. Общие понятия о лечебном питании. Роль диетического питания, связь с другими предметами. /Лек/	8	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.2	Характеристика диет /Пр/	8	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.3	Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания. /Ср/	8	8	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.4	Состояния организации диетического питания в современных условиях жизни общества РФ /Лек/	8	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.5	Изучение факторов, определяющих здоровье населения /Пр/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.6	Мероприятия, направленные на улучшение диетического питания /Пр/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.7	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста, принципы организации лечебного питания учащихся, формы организации продукции для школьного питания, принципы диетического питания /Ср/	8	10	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.8	Организация диетического и лечебно-профилактического питания (ЛПП) /Лек/	8	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	

1.9	Требования, предъявляемые к диетическим столовым. Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания. Организация обслуживания /Пр/	8	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.10	Виды, рационы ЛПП, структура рационов лечебно – профилактического питания и набор продуктов для них; рекомендации по составлению меню /Пр/	8	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.11	Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания. Организация обслуживания /Ср/	8	9	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.12	Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания /Лек/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.13	Составление недельного меню лечебного питания для различных возрастных групп /Пр/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.14	Технологический процесс приготовления пищи для лечебного питания, технологию приготовления блюд для основных диет /Пр/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.15	Государственный стандарт, термины и определения. Общие понятия, применяемые в общественном питании. Услуги общественного питания (общие требования) /Ср/	8	12	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.16	Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания /Лек/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.17	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании /Пр/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.18	Правила подбора меню для диетического питания различных возрастных групп /Ср/	8	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.19	Обеспечение качества и безопасности блюд диетического (лечебного) питания /Лек/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.20	Изучение свойств пищевых продуктов в лечебном питании /Пр/	8	2	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.21	Характеристика диет при отдельных заболеваниях; подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону питания /Пр/	8	4	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.22	Характеристика диет их назначения /Ср/	8	6	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	
1.23	Консультация /КЭ/	8	0,3	ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1Л3.1 Л3.2	

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	Габдукаева Л. З., Китаевская Л. З.	Технология продуктов лечебно-профилактического питания: учебное пособие	Казань: КНИТУ, 2019
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Белых А. И., Тармаева И. Ю.	Лечебное и диетическое питание: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016
7.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Тармаева И. Ю., Белых А. И.	Изучение и оценка лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016
Л3.2	Белых А. И., Тармаева И. Ю.	Лечебное и диетическое питание: учебно-методическое пособие	Иркутск: ИГМУ, 2016
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 Технология и организация диетического 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.14 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ДИЕТИЧЕСКОГО 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 4 ЗЕТ / 144 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
Производственно-технологический	ПК-1. Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<i>ИД-2.ПК-1</i> Способен вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)

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: технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)</p> <p>Уметь: вести использовать и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: технологическими процессами производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>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 материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного	61 – 75 балл.

	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.	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*:

1. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ», является государственным нормативным документом, определяющим

1) величины физиологически обоснованных норм потребления незаменимых (эссенциальных) пищевых веществ и источников энергии, адекватные уровни потребления микронутриентов и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием;+

2) количество микронутриентов, необходимых для организма человека;

3) количество энергии, необходимое для развития организма человека;

4) размер незаменимых пищевых веществ, необходимых для развития организма человека.

2. «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» в ЛПУ заполняются по форме

1) № 0-57У;

2) № 1-84;+

3) №22-МЗ;

4) №44-МЗ.

3. В задачи Совета по питанию НЕ входит

1) внедрение новых технологий профилактического, диетического энтерального питания;

2) контроль за работой буфетных в отделении;+

3) совершенствование организации лечебного питания в ЛПУ;

- 4) утверждение номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, биологически активных добавок, подлежащих внедрению в ланом ДПУ.
4. Вопросы, связанные с организацией лечебного питания должны заслушиваться и решаться на Совете по питанию не реже, чем
- 1) 1 раз в 6 мес;
 - 2) 1 раз в год;
 - 3) 1 раз в квартал;+**
 - 4) 1 раз в месяц.
5. Данные «Сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании в ЛПУ сверяется с
- 1) данными администрации ЛПУ;
 - 2) данными приёмного отделения;+**
 - 3) данными регистратуры;
 - 4) данными справочной.
6. Два экземпляра формы карточки-раскладки хранятся
- 1) в истории болезни и бухгалтерии;
 - 2) в столовой и на пищеблоке;
 - 3) на пищеблоке и в отделении;
 - 4) у бухгалтера и медицинской сестры диетической.+**
7. Деятельность (должностные обязанности) врача-диетолога регламентируется
- 1) приказом МЗ РФ № 330 от 5.08.2003г;+**
 - 2) приказом главного врача;
 - 3) решением Совета по питанию;
 - 4) решением трудового коллектива.
8. Диеты, характеризующиеся физиологическим соотношением основных ингредиентов
- 1) высокобелковая диета;
 - 2) низкобелковая диета;
 - 3) низкокалорийная диета;
 - 4) основной вариант диеты;+**
 - 5) щадящая диета.+**
9. Ежедневный контроль готовой пищи перед выдачей ее в отделения осуществляет
- 1) врач-диетолог;
 - 2) дежурный врач;+**
 - 3) зав. производством;
 - 4) шеф-повар.
10. Как часто главный врач должен осуществлять контроль готовой пищи?
- 1) 1 раз в месяц;+**
 - 2) 2 раза в месяц;
 - 3) 3 раза в месяц;
 - 4) 4 раза в месяц.
11. Какой нормативный документ определяет величины физиологически обоснованных норм потребления пищевых веществ и источников энергии?
- 1) нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ;+**
 - 2) приказ № 316;
 - 3) приказ № 330;
 - 4) приказ № 397.
12. Какую форму необходимо заполнять в отделении для выписки питания на пищеблок?
- 1) форма №1-84;+**
 - 2) форма №22-МЗ;
 - 3) форма №23-МЗ;
 - 4) форма №44-МЗ.
13. Концепция оптимального питания включает

- 1) необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей здорового и больного человека в минорных биологических активных компонентах пищи;
 - 2) необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей здорового и больного человека в энергии;
 - 3) необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей здорового и больного человека в энергии, эссенциальных макро- и микронутриентах, минорных биологических активных компонентов пищи;+**
 - 4) необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей здорового и больного человека в эссенциальных макро- и микронутриентах.
14. Критерием оценки фактического питания населения служат
- 1) массо-ростовые показатели;
 - 2) объем съедаемой пищи;
 - 3) оценка пищевого статуса;
 - 4) соотношение питания с нормами физиологических потребностей.+**
15. Кто осуществляет руководство работы медицинской сестры диетической?
- 1) врач-диетолог;+**
 - 2) главная медицинская сестра;
 - 3) зав. производством;
 - 4) шеф-повар.
16. НЕ входит в обязанности подписание формы №1-84 - «Порционник на питание больных» для выписки питания на пищеблок
- 1) главной медицинской сестры;+**
 - 2) заведующего отделением;
 - 3) медсестры диетической;
 - 4) старшей медицинской сестры отделения.
17. На должность медицинской сестры диетической может быть назначен
- 1) любой специалист со средним медицинским образованием;
 - 2) любой специалист, имеющий среднее медицинское образование и удостоверение по специальности «Диетология»;
 - 3) специалист диетолог-консультант без медицинского образования;
 - 4) специалист со средним медицинским образованием, имеющий специальную подготовку по лечебному питанию и сертификат по специальности «Диетология».+**
18. Номенклатура постоянно действующих диет в каждом ЛПУ устанавливается в соответствии с
- 1) количеством больных в отделениях;
 - 2) количеством клинических отделений;
 - 3) профилем учреждения;+**
 - 4) учётом возраста госпитализирующихся больных.
19. Номенклатура постоянно действующих диет в каждом ЛПУ утверждается
- 1) врачом-диетологом;
 - 2) главным врачом;
 - 3) заведующими действующих отделений;
 - 4) советом по питанию.+**
20. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях регламентируются приказом МЗ РФ
- 1) № 330 от 5.08.2003г «О мерах по совершенствованию лечебного и лечебно-профилактического питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;+**
 - 2) № 395н от 21.06.2013г «Об утверждении норм лечебного питания»;
 - 3) № 624 от 7.10.2005г «О внесении изменений в Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях...»;
 - 4) № 920н от 15.12.2012г «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».
21. Организация лечебного питания в ЛУ регламентируется

1) приказом МЗ РФ № 330 от 5.08.2003г;+

2) приказом главного врача;

3) решением Совета по питанию;

4) решением трудового коллектива.

22. Ответственным за организацию лечебного питания является

1) **врач-диетолог;+**

2) главный врач;

3) заведующий отделением;

4) зам. главного врача по лечебной работе.

23. Показанием к назначению основного варианта стандартной диеты НЕ является

1) желчнокаменная болезнь без холецистита;

2) заболевания кишечника в стадии ремиссии;

3) острый гепатит в стадии ремиссии;

4) **язвенная болезнь желудка в стадии обострения.+**

24. Показанием к назначению щадящего варианта стандартной диеты является

1) дисфункция билиарного тракта на фоне деформации желчного пузыря;

2) хронический бескаменный холецистит вне обострения;

3) язвенная болезнь желудка в стадии ремиссии;

4) **язвенный колит, впервые выявленный.+**

25. Применение смесей белково-композитных для лучшей сбалансированности диет вводятся приказом

1) № 330 от 5.08.2003г «О мерах по совершенствованию лечебного и лечебно-профилактического питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»;

2) № 624 от 7.10.2005г «О внесении изменений в Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях...»;

3) № 920н от 15.12.2012г «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»;

4) **№395-н от 21.06.2013г «Об утверждении норм лечебного питания».+**

26. Руководство диетическим питанием в ЛПУ осуществляет

1) врач-диетолог;

2) **главный врач;+**

3) заместитель главного врача по экономическим вопросам;

4) совет по питанию.

27. Совет по лечебному питанию создается в ЛПУ с количеством коек

1) **от 100;+**

2) от 150;

3) от 200;

4) от 250.

28. Стандартная диета имеет

1) 2 варианта;

2) 3 варианта;

3) 4 варианта;

4) **5 вариантов.+**

29. Химический состав основного варианта стандартной диеты характеризуется

1) физиологическим содержанием белков, жиров, сниженным количеством углеводов, с обогащением витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой;

2) **физиологическим содержанием белков, жиров, углеводов, с обогащением витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой;+**

3) физиологическим содержанием белков, углеводов, сниженным количеством жира, с обогащением витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой;

4) физиологическим содержанием жиров, углеводов, сниженным количеством белка, с обогащением витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой.

30. Что такое Совет по питанию?

- 1) орган, контролирующий качество пищи;
- 2) орган, контролирующий санитарное состояние пищеблока;
- 3) орган, осуществляющий энтеральное питание;
- 4) **основной совещательный орган, координирующий лечебное питание в ЛПУ.**

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

Для оценки компетенции *ИД-2.ПК-1*

1. Зависимость интеллектуального состояния детей и подростков от характера питания
Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания
2. Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика, принципы формирования рациона питания
3. Комплексная оценка состояния питания детей и подростков
4. Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями
5. Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений
6. Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях
7. Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания
8. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях
9. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях
10. Нормативно-законодательная база организации питания в образовательных учреждениях
11. Проблемы геронтологии, основные подходы к изучению старения
12. Биологические основы старения
13. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста
14. Питание при сахарном диабете людей пожилого и преклонного возраста
15. Питание при ожирении людей пожилого и преклонного возраста
16. Питание при сердечно-сосудистых заболеваниях людей пожилого и преклонного возраста
17. Питание при заболеваниях органов пищеварения людей пожилого и преклонного возраста
18. Питание при онкологических заболеваниях людей пожилого и преклонного возраста
Питание при йододефицитных и желездефицитных заболеваниях людей пожилого и преклонного возраста
19. Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля
20. Технология приготовления супов диетического питания

21. Технология приготовления соусов; холодных блюд и закусок, диетического питания
22. Технология приготовления диетических блюд из овощей, из круп и макаронных изделий
23. Технология приготовления диетических рыбных блюд
24. Технология приготовления диетических мясных блюд
25. Технология приготовления диетических блюд из яиц, молочных продуктов и творога
26. Технология приготовления диетических сладких блюд и напитков
27. Технология приготовления диетических изделий из теста
28. Технология приготовления диетических блюд специального назначения
29. Технология приготовления блюд для детского питания
29. Функциональные аспекты диетического питания (принципы составления рационов, особенности технологических приемов производства диетических блюд, диетические продукты)
30. Организация питания в ЛПУ (лечебно-профилактических учреждениях)
31. Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ

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
1	Собеседование (С)	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.	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 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.</p> <p>«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.</p> <p>«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.</p>	+		
2	Тест (Т)	Система	Фонд	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число	+		

		стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	тестовых заданий	вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
3	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 ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <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>	+		
4	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть	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>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>		<p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата. «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. «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. «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. «Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
5	Экзамен	<p>Зачет по 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</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>5 (Отлично) «Зачтено» 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) «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. 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,</p>	+	+	+

		решению практических задач.		допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. 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.			
--	--	-----------------------------	--	---	--	--	--

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
1.1-1.23	Технология и организация диетического питания	ИД-2.ПК-1	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
		ИД-2.ПК-1	Т	40	0-25	26-29	30-33	34-40
			У	40	0-25	26-29	30-33	34-40
	Экзамен		Экзамен	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* -указать У- устный ответ, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.