

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).40

Технология и организация дошкольного и школьного 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	5 ЗЕТ

Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		экзамены 8
аудиторные занятия	66	
самостоятельная работа	87	
часов на контроль	26,7	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	11 4/6			
Вид занятий	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	87	87	87	87
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

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) РГД:

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

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета

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

Декан

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)

сформировать у обучающихся теоретические и практические навыки по организации питания в образовательных учреждениях и производству продуктов питания для детей и подростков и оценке их качества

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 школьного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом факторов влияющих на качество продукции

Уметь:

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

Владеть:

технологией производства пищевых продуктов для школьного питания с учетом факторов влияющих на качество продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.1.3	Управление предприятием общественного питания
3.1.4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.5	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.6	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.7	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.8	Калькуляция в общественном питании
3.1.9	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.10	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.11	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.12	Физиология питания
3.1.13	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.14	Основы технологии пищевых производств
3.1.15	Физико-химические методы анализа
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

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>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя		Итого	
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	87	87	87	87
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **5 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	Зависимость здоровья детей и подростков от характера питания. Принципы составления меню. /Лек/	8	2	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.2	Режимы питания. Принципы формирования рациона питания /Лек/	8	2	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.3	Комплексная оценка состояния питания детей и подростков. Анализ меню образовательных учреждений /Пр/	8	6	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.4	Расчет потребности в питательных веществах для детей дошкольного возраста /Пр/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.5	Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика. Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания /Ср/	8	18	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.6	Технология приготовления блюд для питания детей и подростков. Формы организации производства и обслуживания питанием в дошкольных учреждениях /Лек/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.7	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания в детских дошкольных учреждениях /Пр/	8	6	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	

1.8	Требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Контроль организации питания детей в дошкольных учреждениях /Ср/	8	15	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.9	Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями /Лек/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.10	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания в детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями /Пр/	8	6	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.11	Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания Требования к организации питания в детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями /Ср/	8	18	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.12	Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях детей младшего старшего школьного возраста /Лек/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.13	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания в детей младшего и старшего школьного возраста /Пр/	8	8	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.14	Требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях детей младшего школьного возраста. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий /Ср/	8	18	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.15	Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях подростков /Лек/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.16	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания подростков в общеобразовательных и средних учебных заведениях /Пр/	8	6	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.17	Требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде при организации питания детей и подростков. /Ср/	8	18	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.18	Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания /Лек/	8	2	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.19	Принципы мониторинга и проведения контроля организации питания детей в дошкольных и общеобразовательных учреждениях /Пр/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.20	Технология приготовления блюд для питания детей и подростков /Пр/	8	4	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.21	Консультация /КЭ/	8	0,3	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	

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	Шокина Ю. В.	Рациональное питание. Теория и практика: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022
Л1.2	Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А.	Организация питания детей и подростков: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023

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 – 52,4 м².

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) Dorig; 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-65М - 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 - 1 шт.; 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 дошкольного и школьного 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.15 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО 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	ИД-2.ПК-1. 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: технологические процессы производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)</p> <p>Уметь: вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции (массового изготовления, специализированной)</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 занятия, однако при изложении учебного материала	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетвори</p>

	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.	тельно) 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. 2-3 раза в неделю детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты
 - 1) **картофель**;+
 - 2) **мясо**;
 - 3) **рыбу**;+
 - 4) **сахар**;
 - 5) **сметану**;+
 - 6) **хлеб**.
2. В обязательном порядке при медосмотрах проводят следующие лабораторные исследования
 - 1) **биохимический анализ крови**;
 - 2) **биохимический скрининг**;+
 - 3) **клинический анализ крови**;+
 - 4) **клинический анализ мочи**.+
3. В основные группы продуктов входят
 - 1) **колбасные изделия**;
 - 2) **молоко и молочные продукты**;+
 - 3) **мясо**;+
 - 4) **овощи**;+
 - 5) **пищевые жиры**;+
 - 6) **растительное масло**;
 - 7) **рыба**.+
4. Возрастная периодизация делит детское население на следующие группы

- 1) **дошкольный возраст;**+
- 2) **ранний преддошкольный возраст;**+
- 3) садовый возраст;
- 4) **школьный младший возраст;**+
- 5) школьный старший возраст.
5. Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание
 - 1) **двухразовое;**+
 - 2) одноразовое;
 - 3) трехразовое.
6. Дневные интервалы между приемами пищи должны составлять
 - 1) 2-3 часа;
 - 2) **3-4 часа;**+
 - 3) 4-5 часов;
 - 4) 5-6 часов.
7. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты
 - 1) картофель;
 - 2) **молоко;**+
 - 3) **мясо;**+
 - 4) рыбу;
 - 5) **хлеб;**+
 - 6) яйца.
8. Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций запрещено
 - 1) **макарон по-флотски;**+
 - 2) макарон с сыром;
 - 3) омлета;
 - 4) **холодных супов;**+
 - 5) **яичницы-глазуньи.**+
9. Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются
 - 1) крупы;
 - 2) **молоко и молочные продукты;**+
 - 3) хлебные изделия;
 - 4) яйца.
10. Источниками полноценных белков являются
 - 1) макаронные изделия;
 - 2) **молоко и молочные продукты;**+
 - 3) **рыба и рыбопродукты;**+
 - 4) фрукты и ягоды;
 - 5) **яйца.**+
11. Какие врачи-специалисты обязательно участвуют в медицинских осмотрах?
 - 1) **дерматовенеролог;**+
 - 2) инфекционист;
 - 3) окулист;
 - 4) **оториноларинголог;**+
 - 5) **психиатр;**+
 - 6) **терапевт.**+
12. Какие врачи-специалисты обязательно участвуют в медицинских осмотрах?
 - 1) **дерматовенеролог;**+
 - 2) инфекционист;
 - 3) **нарколог;**+
 - 4) **стоматолог;**+
 - 5) **терапевт.**+
13. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?

- 1) газированные напитки;+
 - 2) зефир, пастила;
 - 3) майонезы и майонезные соусы;+
 - 4) пирожные с кремом;+
 - 5) хлебобулочные изделия с маком;
 - 6) яйца водоплавающих птиц.+
14. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться
- 1) в двухсекционных ваннах;
 - 2) в односекционных ваннах;
 - 3) в трехсекционных ваннах;+
 - 4) на специализированных моечных машинах.+
15. На пищеблоке не должны пересекаться следующие потоки
- 1) персонал – посетители;+
 - 2) сырье – готовая продукция;+
 - 3) сырье – грязная посуда;
 - 4) сырье – чистая посуда;
 - 5) чистая посуда – грязная посуда.+
16. Нарушения пищевого статуса детского населения проявляется в
- 1) дефиците потребления витаминов;+
 - 2) дефиците потребления животных жиров;
 - 3) дефиците потребления микроэлементов;+
 - 4) дефиците потребления пищевых волокон;+
 - 5) избытке потребления животных белков.
17. Нарушения пищевого статуса детского населения проявляется в
- 1) дефиците потребления ПНЖК;+
 - 2) дефиците потребления животных белков;+
 - 3) избытке потребления животных белков;
 - 4) избытке потребления животных жиров;+
 - 5) избытке потребления кальция.
18. Неправильное питание детей приводит к
- 1) нарушениям социального развития;
 - 2) нарушениям физического развития (процессам роста и развития);+
 - 3) повышению иммунитета;
 - 4) снижению иммунитета.+
19. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей одного-трех лет
- 1) 60%;
 - 2) 65%;
 - 3) 70%.+
20. Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей старше семи лет
- 1) 60%;+
 - 2) 65%;
 - 3) 70%.
21. Основной обмен (ккал/кг массы тела) у детей с возрастом
- 1) не меняется;
 - 2) увеличивается;
 - 3) уменьшается.+
22. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее
- 1) 12 часов;
 - 2) 24 часов;
 - 3) 36 часов;
 - 4) 48 часов.+
23. Перечислите детские учебные коллективы

- 1) вузы;
 - 2) детские сады;+
 - 3) колледжи;+
 - 4) школы.+
24. Перечислите набор помещений пищеблоков
- 1) административно-бытовые;+
 - 2) административные;
 - 3) производственные;+
 - 4) складские;+
 - 5) технические;+
 - 6) технологические.
25. Перечислите принципы питания детей и подростков
- 1) адекватность энергетической ценности рациона ребенка его энерготратам;+
 - 2) небольшое превышение энергетической ценности рациона ребенка его энерготратам;
 - 3) обеспечение безопасности питания;+
 - 4) сбалансированность по всем питательным веществам;+
 - 5) сбалансированность только по незаменимым питательным веществам.
26. Перечислите продукты и блюда, которые не допускаются для реализации школьникам
- 1) жареная рыба;
 - 2) жевательная резинка;+
 - 3) закусочные консервы;+
 - 4) леденцовая карамель;+
 - 5) отварная говядина;
 - 6) студни.+
27. Перечислите рекомендованные способы обработки и приготовления готовых блюд
- 1) жарение;
 - 2) запекание;+
 - 3) маринование;
 - 4) отваривание;+
 - 5) тушение.+
28. Периодичность медосмотров
- 1) 1 раз в 2 года;
 - 2) 1 раз в год;+
 - 3) 2 раз в год.
29. По эпидпоказаниям могут проводиться исследования
- 1) мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка;+
 - 2) на гельминтозы;+
 - 3) на носительство возбудителей кишечных инфекций;+
 - 4) электрокардиография.
30. Потребление добавленного сахара от калорийности суточного рациона не должно превышать
- 1) 10%;+
 - 2) 15%;
 - 3) 20%;
 - 4) 5%.
31. Прием пищи детей детских садов организуется в
- 1) буфетной групповой ячейке;
 - 2) общей столовой (обеденный зал);
 - 3) столовой-игровой групповой ячейке.+
32. Результаты бракеража готовой продукции фиксируются в
- 1) бракеражном журнале;+
 - 2) журнале входного контроля;
 - 3) журнале здоровья.
33. Результаты бракеража сырой/поступающей продукции фиксируются в

- 1) бракеражном журнале;
 - 2) журнале входного контроля;+**
 - 3) журнале здоровья.
34. Результаты осмотра работников до начала трудовой смены фиксируются в
- 1) бракеражном журнале;
 - 2) журнале входного контроля;
 - 3) журнале здоровья.+**
35. Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должен составлять белок?
- 1) 10%;
 - 2) 12%;+**
 - 3) 15%;
 - 4) 17%.
36. Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должны составлять жиры?
- 1) 30%;+**
 - 2) 32%;
 - 3) 58%;
 - 4) 60%.
37. Сколько % от общей калорийности рациона ребенка должны составлять углеводы?
- 1) 30%;
 - 2) 32%;
 - 3) 58%;+**

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. Зависимость здоровья детей и подростков от характера питания.
2. Режимы питания.
3. Принципы формирования рациона питания
4. Комплексная оценка состояния питания детей и подростков.
3. Анализ меню образовательных учреждений
4. Расчет потребности в питательных веществах для детей дошкольного возраста
5. Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика.
6. Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания
7. Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика.
8. Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания
9. Технология приготовления блюд для питания детей и подростков.
10. Формы организации производства и обслуживания питанием в дошкольных учреждениях
11. Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями

12. Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях
детей младшего старшего школьного возраста
13. Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания
14. Зависимость интеллектуального состояния детей и подростков от характера питания
Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания
15. Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика, принципы формирования рациона питания
16. Комплексная оценка состояния питания детей и подростков
17. Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями
18. Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений
19. Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях
20. Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания
21. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях
22. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях
23. Нормативно-законодательная база организации питания в образовательных учреждениях

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
	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. Студент 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>	+		
	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			
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	<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>	+		
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>			
Экзамен (Э),		<p>Экзамен 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
1.1-1.20	Технология и организация дошкольного и школьного 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	ИД-2. ПК-1	<i>Экзамен</i>	100	0-60	61-75	76-85	86-100

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