



**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

 Л.М. Инаходова

26 мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.13 «Технология специальных видов питания»

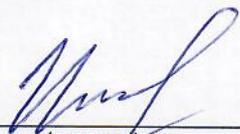
Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен

Белебей 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

преподаватель, к.т.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

Д.Ф. Игнатова
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)

А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.т.н.
(степень, ученое звание, подпись)

А.В. Борисова
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. 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	3
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	4
4.3. Содержание практических занятий	4
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	6
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	7
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	З1 ПК-1.1 Знать: особенности технологии производства специальных видов питания. У1 ПК-1.1 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Учебная практика: технологическая практика; Основы гастрономического туризма; Технология функциональных продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Системы искусственного интеллекта; Технология продукции общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании; Производственная практика: технологическая практика	Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Производственная практика: преддипломная практика	

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	10	10
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	8	8
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	4	4
Самостоятельная работа (всего),	121	121

в том числе:		
выполнение реферата	61	61
самостоятельное изучение материала	60	60
Формы текущего контроля успеваемости		Реферат, отчеты по лабораторной работе
Формы промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Контроль	9	9
ИТОГО: час.	144	144
ИТОГО: з.е.	4	4

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт- роль	Всего часов
1.	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	2	4	-	60	2	4	72
2.	Виды лечебно-профилактического питания	-	4	-	61	2	5	72
Итого:		2	8	-	121	4	9	144

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол- во часов
Курс 5				
1.	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Теоретические основы специальных видов питания.	Принципы и правила питания. Теории питания. Рациональное питание.	2
Итого за курс:				2
Итого:				2

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол- во часов
Курс 5				
1.	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Изучение режимов приготовления блюд для лечебно-профилактического питания.	Приготовление специализированных блюд щадящими термическим, механическим и химическим режимами кулинарной обработки исходных продуктов. Выбор оптимального режима приготовления блюд специализированного питания. Рекомендации по применению режимов для приготовления блюд определенных видов специализированного питания.	4
2.	Виды лечебно-профилактического питания	Продукты питания для людей, страдающих острыми хроническими заболеваниями кишечника (диета №4).	Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания жира в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.	4
Итого за курс:				8
Итого:				8

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол- во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 5				
1.	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Выполнение реферата	Пищевые продукты питания детей и подростков (продолжение). Органолептическая оценка готовых блюд детского питания. Определение содержания консервантов в пищевых продуктах детского питания. Определение содержания витаминов в пищевых продуктах детского питания. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по применению исследуемых продуктов питания в рационе детей и подростков.	30
	Виды лечебно-профилактического питания			30
2.	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Подготовка к лабораторным работам	Продукты питания для детей и подростков. Изучение технологии приготовления блюд питания детей и подростков. Органолептическая оценка блюд. Определение содержания витаминов в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд для питания детей и подростков.	30
	Виды лечебно-профилактического питания			31
Итого за курс:				121
Итого:				121

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т. е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т. п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

2. Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

3. Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 230 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=74957	ЭР	+	-
2.	Валиулина Д.Ф., Физиология питания: курс лекций / Д. Ф. Валиулина, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара: 2016.- 210 с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2628	ЭР	-	+
3.	Валиулина Д.Ф., Физиология питания: лаборатор. практикум / Д. Ф. Валиулина, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара: 2016.- 56 с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2766	ЭР	-	+
4.	Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 428 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=5584	ЭР	-	+
5.	Дроздова, Т. М. Физиология питания : учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 351 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=4145	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; РН метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.13 «Технология специальных видов питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	З1 ПК-1.1 Знать: особенности технологии производства специальных видов питания. У1 ПК-1.1 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			
	Технология приготовления специализированных блюд лечебно-профилактической направленности	Виды лечебно-профилактического питания	Промежуточная аттестация	
	Отчет по лабораторной работе	Реферат	Вопросы к экзамену	
ПК-1.1	З1 ПК-1.1	З1 ПК-1.1	З1 ПК-1.1	
ПК-1.1	У1 ПК-1.1	У1 ПК-1.1	У1 ПК-1.1	
ПК-1.1	В1 ПК-1.1	В1 ПК-1.1	В1 ПК-1.1	

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

2.1.1. Перечень тем рефератов

1. Разработка технологии кулинарных блюд арабской кухни с введением ингредиентов для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний.
2. Разработка технологии кулинарных блюд с использованием соевых продуктов.
3. Разработка технологии кулинарных блюд с использованием крепких алкогольных напитков для профилактики железодефицитной анемии.
4. Разработка технологии кулинарных блюд с заменой сахара на функциональный ингредиент.
5. Разработка технологии кулинарных блюд поволжской кухни с использованием кисломолочных

продуктов.

6. Научное обоснование повышения сохранности сахаристых кондитерских изделий/разработка технологии кулинарных блюд с использованием нетрадиционных видов муки.
7. Разработка технологии рыбных блюд шведской кухни с использованием сырья, содержащего ω -3 кислоты.
8. Разработка технологии кулинарных блюд на основе яиц с использованием функциональных ингредиентов – овощных снеков.
9. Разработка технологии диетических кулинарных блюд на основе корнеплодов
10. Разработка технологии функциональных кулинарных блюд с заменой сахара на кленовый сироп.
11. Разработка технологии кулинарных блюд немецкой кухни с использованием нетрадиционных видов муки.
12. Разработка технологии кулинарных блюд для питания людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями с повышенным содержанием белка.
13. Разработка технологии кулинарных блюд азербайджанской кухни с введением ингредиентов, снижающих уровень холестерина.
14. Разработка технологии рубленых мясных полуфабрикатов с использованием пищевых волокон.
15. Разработка технологии функциональных напитков с заменой сахара на натуральные сахарозаменители.

2.1.2. Задания к лабораторной работе

Изучение режимов приготовления блюд для лечебно-профилактического питания. Приготовление специализированных блюд щадящими термическим, механическим и химическим режимами кулинарной обработки исходных продуктов. Выбор оптимального режима приготовления блюд специализированного питания. Рекомендации по применению режимов для приготовления блюд определенных видов специализированного питания.

Продукты питания для людей, страдающих острыми хроническими заболеваниями кишечника (диета №4). Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания жира в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.

Продукты питания при заболевании почек (диета №7). Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания соли в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.

Продукты питания при ожирении (диета №8). Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания жира в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.

Продукты питания при диабете (диета №9). Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания сахара в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.

Продукты питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы (диета №10). Изучение технологии приготовления специализированных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания соли в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.

Продукты питания при истощенных постинфекционных заболеваниях (диета №11). Органолептическая оценка готовых блюд. Определение содержания белка в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд данной диеты.

Продукты питания для детей и подростков. Изучение технологии приготовления блюд питания детей и подростков. Органолептическая оценка блюд. Определение содержания витаминов в приготовленных блюдах. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по приготовлению специализированных блюд для питания детей и подростков.

Пищевые продукты питания детей и подростков (продолжение). Органолептическая оценка готовых блюд детского питания. Определение содержания консервантов в пищевых продуктах детского питания. Определение содержания витаминов в пищевых продуктах детского питания. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по применению исследуемых продуктов питания в рационе детей и подростков.

Пищевые продукты питания детей и подростков (продолжение). Органолептическая оценка готовых блюд детского питания. Определение содержания консервантов в пищевых продуктах детского питания. Определение содержания витаминов в пищевых продуктах детского питания. Анализ полученных результатов. Разработка рекомендаций по применению исследуемых продуктов питания в рационе детей и подростков.

2.2. Формы промежуточной аттестации

2.2.1. Перечень вопросов к экзамену

1. Что такое специализированное питание.
2. Виды специализированного питания.
3. Что представляет собой рациональное питание.
4. Что такое лечебное питание.
5. Что такое лечебно-профилактическое питание.
6. Существующие теории питания.
7. Принципы разработки и производства специализированного питания.
8. Гигиенические требования к сырью для производства специальных видов питания.
9. Особенности продуктов питания детей раннего возраста.
10. Особенности продуктов питания детей дошкольного возраста.
11. Особенности продуктов питания школьников.
12. Особенности продуктов питания спортсменов.
13. Особенности продуктов питания лиц, находящихся в условиях Крайнего Севера.
14. Особенности продуктов питания лиц, находящихся в засушливых районах.
15. Особенности продуктов питания лиц, находящихся в высокогорных районах.
16. Особенности продуктов питания различных рационов.
17. Особенности продуктов питания различных диет.
18. Особенности продуктов питания лиц пожилого возраста.
19. Особенности продуктов питания лиц старческого возраста.
20. Особенности продуктов питания беременных и кормящих женщин.
21. Взаимосвязь кулинарной обработки блюд и химического состава специализированных продуктов.
22. Виды щадящей обработки и их характеристика.
23. Особенности приготовления холодных блюд.
24. Особенности приготовления супов.
25. Особенности приготовления мясных, рыбных и овощных блюд.
26. Особенности приготовления гарниров и соусов.
27. Особенности приготовления блюда из яиц и творога.
28. Особенности приготовления крупяных блюд и напитков.
29. Особенности приготовления кулинарных изделий и сладких блюд.

Пример экзаменационного билета

	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
	Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u>	
По дисциплине (модулю): «Технология специальных видов питания» Семестр 10	
Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	
<ol style="list-style-type: none">1. Принципы разработки и производства специализированного питания.2. Гигиенические требования к сырью для производства специальных видов питания.	
Составил: Доцент, к.т.н. _____ Д.Ф. Игнатова (подпись) « ____ » _____ 20__ г.	Утверждаю: Зав. кафедрой _____ А.А. Цынаева (подпись) « ____ » _____ 20__ г.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Реферат	систематически на лабораторных работах / письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Отчет по лабораторной работе	систематически на лабораторных работах / письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
3.	Промежуточная аттестация – вопросы к экзамену	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания реферата

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	Студент показывает полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показатели рейтинга (все предусмотренные РПД учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному).	(41-50) баллов
«Хорошо»	Студент показывает глубокие знания программного материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы, допуская незначительные погрешности, показатели рейтинга (все предусмотренные РПД учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов).	(31-40) баллов
«Удовлетворительно»	Студент показывает достаточные, но неглубокие знания программного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами, для получения правильного ответа требуется уточняющие вопросы, достигнуты минимальные или выше показатели рейтинговой оценки при наличии выполнения предусмотренных РПД учебных заданий	(21-30) баллов
«Неудовлетворительно»	Ответы на вопросы даны не верно	0-20 баллов

Критерии оценивания защиты отчёта по лабораторной работе

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	(41-50) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(31-40) баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	(21-30) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-20) баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Реферата	0-50 баллов
2.	Отчёт по лабораторной работе	0-50 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на экзамене служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 10

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б1.В.01.13 «Технология специальных видов питания»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.13 «Технология специальных видов питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
10	144 / 4	2	8	-	4	121	9	экзамен
Итого	144 / 4	2	8	-	4	121	9	экзамен

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.1	Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией производства специальных видов питания и предъявляемых к ним требований по качеству и содержанию необходимых химических веществ.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчета по лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.