

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.03.02 – Основы рационального питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Основы рационального питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: д.б.н., профессор Козлов В.Н., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	8
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий	9
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ	10
6.1. План самостоятельной работы студентов	11
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	12
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	12
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	13
10. Образовательные технологии	13
11. Оценочные средства	14
11.1. Оценочные средства текущего контроля	16
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	21
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	22
13. Лист регистрации изменений	23

1. Цель и задачи дисциплины

«Основы рационального питания» - формирование у обучающихся представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания..

Задачами дисциплины являются:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;
- формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания;
- обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология и организация производства социальных видов питания» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины (модуля)» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.04.02.

Дисциплина «Технология и организация производства социальных видов питания» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: введение в технологию продукции и организацию общественного питания; деловой иностранный язык; инновационные технологии общественного питания; иностранный язык в профессиональной деятельности; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; методы исследования сырья и продуктов общественного питания; организация мучного и кондитерского производств в общественном питании; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; основы научных исследований; основы рационального питания; пищевая химия; процессы и аппараты пищевых производств; технология и организация питания кухонь мира; технология и организация производства казачьей кухни; технология продукции общественного питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания; упаковочные материалы и оборудование; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика; защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Знать: виды специального питания; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

Уметь: работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания.

Владеть: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.

ПК-6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности основных фаз организации производства на предприятиях индустрии питания, основные приоритеты в сфере производства продукции, принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.

Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонализированного питания.

Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания.

Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Технология и организация производства социальных видов питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций ПК-4, ПК-6, ПК-7.

Код и описание компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий	Знает:	Принципы организации технологических процессов; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях
		Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства социальных видов питания; работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания
		устанавливать и определять приоритеты в сфере производства социальных видов питания

их применения	Владеет:	методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
		методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации социальных видов питания; навыками составления технологических карт для специальных видов питания.
ПК-6 - способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых ин-новаций или программой организационных изменений	Знает:	принципы организации технологических процессов
		методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	разрабатывать приемы организации технологических процессов
		разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владеет:	методами организации технологических процессов
		методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий индустрии питания
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает:	процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания
		методики разработки мероприятий по совершенствованию персонализированного питания
	Умеет:	работать с нормативной документацией
		осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания
	Владеет:	методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания
		навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Аудиторные занятия (контактная работа)	50	50	-
В том числе:	-	-	-
Лекции	16	16	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	34	34	-
Самостоятельная работа (всего)	94	94	-
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-

Понятие диеты, концепции, теории и системы питания. Исторические предпосылки и современные тенденции обращения людей к тем или иным системам питания. Взаимозависимость уровня экономического и социального развития общества и питания. Культура питания. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален.

Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания

Основные положения теорий сбалансированного и адекватного питания. Создатели теорий сбалансированного и адекватного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания

Основные положения концепций рационального, оптимального и функционального питания. Создатели концепций рационального, оптимального и функционального питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства

Основные понятия, причины и виды вегетарианства, десять аргументов в пользу вегетарианства. Критика вегетарианства. Вегетарианство и религия. Современные последователи вегетарианцев: флекситарианцы, фриганисты и др. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 5. Основные положения системы раздельного питания

Основные положения концепции раздельного питания. Последователи и противники об этой теории. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания

Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания. Создатели концепций безуглеводного и белкового питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания

Основные положения концепции дифференцированного питания. Питание по группе крови: гемо-код, гемо-тест, ДНК-код. Создатели концепций дифференцированного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.

Питание, как фактор снижения неблагоприятных воздействий внешней среды. Преимущества и недостатки различных диет и проблемы, связанные с ними. Роль предприятий питания в поддержании здоровья нации..

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)									
		3	4	5	6	1	2	3	4		
1.	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	3	4	5	6	1	2	3	4		
2.	Проектирование предприятий общественного питания	1	2	3	6	1	2	3	4		
3.	Упаковочные материалы	3	4	5	6	1	2	3	4		

	оборудование									
4.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	1	2	4	5	1.6	1	2	4	
5.	Преддипломная практика	1	2	3	6	2.1	2	3	4	
6.	Выпускная квалификационная работа	3	4	5	6	1	2	3	4	

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий

ОФО/ЗФО

№ п/п	Наименование темы	Виды занятий в часах					
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	СРС	Всего
1.	Теоретические основы современных систем и концепций питания.	8/0,25	-	-	8/0,5	2/10	32/23,5
	Античная теория питания	2/-	-	-	-	2/13	14/18,25
	Теории сбалансированного и адекватного питания	2/0,25	-	-	4/0,5	2/15	18/19,25
	Концепции рационального, оптимального и функционального питания	4/0,25	-	-	4/1	2/15	20/19,5
	Основные положения концепции вегетарианства	4/0,25	-	-	4/1	2/15	20/19,5
	Основные положения системы раздельного питания	4/0,25	-	-	6/1	2/15	22/19,5
	Основные положения концепций безуглеводного белкового питания	4/0,25	-	-	4/0,5	3/15	20/19
	Основные положения концепции дифференцированного питания	2/0,25	-	-	4/0,5	2/10	20/19
	Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	4/0,25	-	-	1	3/15	16/18,5
контроль						54/4	
		16/2	-	-	34/6	22/123	180

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения
ПК-4, ПК-6, ПК-7

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания. Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства Тема 5. Основные положения системы раздельного питания Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	Лекция - беседа
2.	Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания. Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания	Лекция - беседа
3.	Тема 5. Основные положения системы раздельного питания Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания	Лекция - беседа
4.	Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	Лекция - беседа

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	№ 1.Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и	4	коллоквиум	ПК-6

	лечебно-профилактического питания			
	№ 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО	ПК-4
	№ 3. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО	ПК-6
	№ 4. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	6	Отчет по лабораторному занятию	ПК-7
	№ 5. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО	ПК-4
2.	№ 6 Технология приготовления блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО	ПК-6
	№ 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	4	УО	ПК-6
	№ 8. Приготовление диетических мучных блюд	4	УО	ПК-6

Практические занятия не планируются.

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
1.	Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания. Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства Тема 5. Основные положения системы раздельного питания Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания Тема 7. Основные положения	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля 2. Подготовка к лабораторным занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Работа с учебной литературой 5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) – зачету	Подготовка к устному опросу

	концепции дифференцированного питания Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет		
--	--	--	--

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, подготовка к лабораторным занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к тестированию по модулю, подготовка к тренингу, подготовка к промежуточной аттестации – зачету.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);

- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);

- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине учебным планом не предусмотрены

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания:

Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017<http://znanium.com/bookread2.php?book=977638>

2. Технология приготовления блюд детского питания: Практикум / Каркина О.И. - Мн.:РИПО, 2017<http://znanium.com/bookread2.php?book=977646>

3. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=935857>

б) дополнительная литература:

1. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>

2. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=615070>

3. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».
2. ЭБС «Znanium.com».
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Проектор переносной; Ноутбук; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия.

Лаборатория "Технология продукции общественного питания" Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризера, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машинка; Холодильник.

10. Образовательные технологии

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что

практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства

Оценочные средства по дисциплине «Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно - рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Зачет с оценкой	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения

студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Зачет с оценкой:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся зачетом с оценкой - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся зачетом с оценкой.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно - экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно - экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная

оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1 Оценочные средства текущего контроля

Оценочные средства по лабораторным работам

Наименование лабораторных работ	Задания к лабораторным работам	Оценочные средства
№ 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	<ol style="list-style-type: none">1. Изучить технологию приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.2. Изучить условия и сроки хранения.3. Изучить показатели качества готовых холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.4. Проанализировать полученные результаты.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
№ 2. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	<ol style="list-style-type: none">1. Изучить технологию приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.2. Изучить условия и сроки хранения.3. Изучить показатели качества супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.4. Проанализировать полученные результаты.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено
№ 3. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	<ol style="list-style-type: none">1. Изучить технологию приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.2. Изучить условия и сроки хранения.3. Изучить показатели качества блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.4. Проанализировать полученные результаты.	При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено

<p>№ 4. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 2. Изучить условия и сроки хранения. 3. Изучить показатели качества блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 4. Проанализировать полученные результаты. 	<p>При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено</p>
<p>№ 5. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 2. Изучить условия и сроки хранения. 3. Изучить показатели качества блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 4. Проанализировать полученные результаты. 	<p>При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено</p>
<p>№ 6 Технология приготовления блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 2. Изучить условия и сроки хранения. 3. Изучить показатели качества блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 4. Проанализировать полученные результаты. 	<p>При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено</p>
<p>№ 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 2. Изучить условия и сроки хранения. 3. Изучить показатели качества сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. 4. Проанализировать полученные результаты. 	<p>При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено</p>
<p>№ 8. Приготовление диетических мучных блюд</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления диетических мучных блюд. 2. Изучить условия и сроки хранения. 3. Изучить показатели качества диетических мучных блюд. 4. Проанализировать полученные результаты. 	<p>При выполнении задания на 50% обучающийся получает отметку зачтено</p>

Вопросы для устного опроса

Тема №1 Теоретические основы современных теорий и концепций питания.

Вопросы

1. Дайте определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них.
2. Почему Гиппократ называют отцом диететики?
3. Какой вклад внес в диететику Авиценна?
4. Какой вклад внес в диететику Гален?
5. Перечислите классические теории питания.
6. Перечислите основные современные проблемы питания.
7. Доказать реализуемость и коммерческую целесообразность использования концепций питания в предприятиях и организациях питания.
8. Показать взаимосвязь научно-технического процесса и современных проблем питания.

Тема №2 Теории сбалансированного и адекватного питания.

Вопросы

1. Дать краткую характеристику теории сбалансированного питания
2. Дать краткую характеристику теории адекватного питания
3. Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?
4. Кто является основоположником теории сбалансированного питания?
5. Кто является основоположником теории адекватного питания?
6. В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?

Тема №3 Концепции рационального, оптимального и функционального питания.

Вопросы

1. Дать краткую характеристику концепции рационального питания
2. Дать краткую характеристику концепции оптимального питания
3. Дать краткую характеристику концепции функционального питания.
4. Какие различия существуют между концепциями рационального и оптимального питания?
5. Кто является основоположником концепции рационального питания?
6. Кто является основоположником концепции оптимального питания?
7. Концепции функционального питания и государственное регулирование деятельности предприятий питания.
8. Назовите основные нормативно-правовые документы, регулирующие применение функциональных продуктов.

Тема №4 Основные положения концепции вегетарианства.

Вопросы

1. Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений.
2. История вегетарианства, как социального явления.
3. Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство.
4. Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?
5. Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские.

Тема №5 Основные положения концепции раздельного питания.

Вопросы

1. Дайте краткую характеристику концепции раздельного питания.
2. Кто является основоположником концепции раздельного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?

4. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание.
5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания.

Тема №6 Основные положения концепций без углеводного и белкового питания.

Вопросы

1. Дайте краткую характеристику концепции без углеводного питания.
2. Дайте краткую концепции белкового питания.
3. Кто является основоположником концепции без углеводного питания?
4. Кто является основоположником концепции белкового питания?
5. В чем заключается критицизм концепции без углеводного питания?
6. В чем заключается критицизм концепции белкового питания?

Тема №7 Основные положения концепции дифференцированного питания.

Вопросы

1. Дайте краткую характеристику концепции дифференцированного питания.
2. Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
4. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питание.
5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.

Тема №8 Аюрведа–питание, укрепляющее здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.

Вопросы

1. Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей.
2. Что Вы знаете об аюрведической кулинарной практике? Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?
3. Какие монопродуктовые Вы знаете и в чем их опасность?
4. Охарактеризуйте основные признаки здорового питания.
4. Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?
5. Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?

Тематика докладов

1. Применение теорий сбалансированного и адекватного питания в индустрии питания.
2. Влияние изменений на рынке услуг индустрии питания на востребованность дополнительных услуг.
3. Принципы выбора концепции питания.
4. Факторы, влияющие на выбор концепции питания, реализуемую в индустрии питания.
5. Научно-технический прогресс и инновации в индустрии питания, как источник проблем питания.
6. Обзор вегетарианских предприятий питания мира.
7. Вегетарианские предприятия питания в моем родном городе.
8. Применение концепции раздельного питания в индустрии питания.
9. Создание предприятия быстрого питания с услугой раздельного питания.
10. Роль и значение углеводов в питании человека.
11. Роль и значение белков в питании человека.
12. Эволюция концепции дифференцированного питания.
13. Влияние национальных и этнических особенностей на выбор концепции питания.

14. Пути и методы снижения риска набора избыточной массы тела.
15. Инновационные пути расширения ассортимента услуг в общественном питании.
16. Использование концепций и систем питания, как способ диверсификации бизнеса в общественном питании.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: виды специального питания; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.</p> <p>Уметь: работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания.</p> <p>Владеть: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.</p>	<p>Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам</p>
ПК-6	<p>способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений</p>	<p>Знать: особенности основных фаз организации производства на предприятиях индустрии питания, основные приоритеты в сфере производства продукции, принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.</p> <p>Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.</p> <p>Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического</p>	<p>Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам</p>

		решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.	
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<p>Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонифицированного питания.</p> <p>Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания.</p> <p>Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p>	Изучение теоретического материала и овладение практическими навыками. Применение полученных знаний согласно поставленным задачам

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Что собой представляют социальные виды общественного питания?
2. Каковы основные направления развития общественного питания?
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции?
4. Укажите функции сферы общественного питания.
5. Опишите основные требования в сфере общественного питания.
6. Что такое сертификация продукции и услуг?
7. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
8. Что означает «концентрация» производства?
9. Что понимается под «специализацией» производства?
10. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
11. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
12. Как делятся предприятия общественного питания по типам?
13. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.

14. Дайте характеристику фабрики-кухни.
15. Охарактеризуйте основные виды диет.
16. Что представляет собой комбинат питания?
17. Охарактеризуйте основные виды диетического питания.
18. Какое значение имеет рациональная организация питания?
19. Основные требования к качеству обслуживания потребителей.
20. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
21. Как организуется приемка продовольственных товаров?
22. Укажите требования к диетическому питанию.
23. Охарактеризуйте основные виды питания.
24. Пути повышения эффективности использования персонала.
25. Какие могут быть потери при хранении продовольствия?
26. Социальные виды питания работников предприятий, организаций.
27. Социальные виды питания в детских учреждениях.
28. Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
29. Социальные виды питания в медицинских учреждениях
30. Социальные виды питания в социальных учреждениях

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)								Компетенции, компоненты которых контролируются
		2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	
✓	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
✓	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6
✓	Устный опрос	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
✓	Устный опрос	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-6
✓	Устный опрос	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-6

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			