

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:45:00

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТППиТ

_____ Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Специальные виды питания»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Специальные виды питания».

2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Специальные виды питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

3. Разработчик доцент кафедры ТППТ, кан.филос.наук Писаренко О.Н.

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Нарыжная А.Б. – председатель УМК.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения;

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Специальные виды питания».

7.Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
 для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
«Специальные виды питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается в 6 семестре

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
ПК-4 ПК-5	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	60	36
ПК-4 ПК-5	1-18	Собеседование	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	60	36
ПК-4, ПК-5	1-18	Курсовая работа	Промежуточный (курсовая работа)	Письменный с помощью технических средств	Оценочные средства для курсовой работы	40	

Составитель: О.Н. Писаренко

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы для собеседования
по дисциплине «Специальные виды питания»

Базовый уровень

Тема 1. Классификация видов питания

1. Рациональное питание.
2. Сбалансированное питание.
3. Адекватное питание.
4. Функциональное питание.
5. Лечебное питание.
6. Диетическое питание.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Роль питания для современного человека.

Тема 2. Требования к пищевым продуктам для детей дошкольного возраста

1. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста.
2. Характеристика основных пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.
3. Технологическая обработка пищевых продуктов в питании детей дошкольного возраста.

Тема 3. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Режим питания детей дошкольного возраста.
2. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста.

Тема 4. Основные требования к организации приема пищи в дошкольном питании

1. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста.
2. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 5. Организация рационального питания для обучающихся

1. Общие способы организации питания для обучающихся.
2. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях.
3. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков.

Тема 6. Требования к организации питания обучающихся

1. Особенности организации питания обучающихся.
2. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.
3. Новые технологии при организации питания обучающихся.

Тема 7. Особенности при организации питания учащихся

1. Организация питания в образовательных школах.
2. Организация питания в школах-интернатах и детских домах.
3. Организация питания учащихся, занимающихся спортом.
4. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха.

Тема 10. Питание спортсменов и туристов

1. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
2. Понятие режима питания туристов.
3. Составление рационов питания для туристов.
4. Новые формы организации питания туристов.

Тема 11. Организация питания при гостиничных комплексах

1. Классификация средств размещения гостиничного типа.
2. Вместимость номерного фонда гостиниц.
3. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
4. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
5. Услуги предприятий общественного питания.

Тема 12. Питание работников, занимающихся умственным трудом в учреждениях и организациях

1. Рекомендуемые нормы потребления для студентов.
2. Понятие режима питания студентов.
3. Составление рационов питания для студентов.
4. Организация питания в офисе.
5. Формы организации обслуживания в учреждениях.
6. Организация бизнес-ланча в учреждениях.
7. Кейтеринг-заказ питания в офис.
8. Организация столовой на предприятии.
9. Корпоративное питание.
10. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета).

Тема 13. Организация питания работников промышленных предприятий

1. Роль отдельных компонентов пищи в организации питания работников промышленных предприятий.
2. Комплексные обеды для организации питания в трудовых коллективах.

Тема 14. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий

1. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда.
2. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.

Тема 15. Основные направления науки о геронтологии

1. Задачи и проблемы геронтологии.
2. Биологические основы старения.
3. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста.

Тема 16. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля

1. Потребность пожилых людей в основных пищевых веществах.
2. Особенности составления меню для людей пожилого и преклонного возраста.

Тема 18. Нетрадиционные виды питания

1. Вегетарианство.
2. Лечебное голодание.
3. Концепция питания предков.
4. Концепция раздельного питания.
5. Питание по группам крови.
6. Питание в системе учения йоги.
7. Питание по гороскопу.

Повышенный уровень

Тема 3. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.

Тема 4. Основные требования к организации приема пищи в дошкольном питании

1. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста.
2. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 5. Организация рационального питания для обучающихся

1. Требования к технологической обработке продуктов для питания обучающихся.

2. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами

Тема 6. Требования к организации питания обучающихся

1. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.
2. Направления развития системы питания обучающихся.
3. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся.

Тема 8. Требования по организации дополнительного и диетического питания детей и подростков

1. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.
2. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.
3. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.

Тема 9. Организация диетического питания детей и подростков

1. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.
2. Характеристика стандартной диеты ОВД.
3. Характеристика диеты ЩД.
4. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.

Тема 10. Питание спортсменов и туристов

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов.
2. Составление рационов питания спортсменов.
3. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов.

Тема 11. Организация питания при гостиничных комплексах

1. Международная классификация гостиниц.
2. Типизация предприятий питания в России.
3. Характеристика зарубежных предприятий питания.
4. Организация и технология питания в туризме.

Тема 12. Питание работников, занимающихся умственным трудом в учреждениях и организациях

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов.

Тема 13. Организация питания работников промышленных предприятий

1. Современная организация питания промышленных рабочих.
2. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях.

Тема 14. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий

1. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности.
2. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда.
3. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания.

Тема 15. Основные направления науки о геронтологии

1. Физические, химические, фармакологические средства профилактики преждевременного старения.

Тема 16. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля

1. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля.
2. Особенности технологии приготовления блюд, используемых в питании пожилых людей.

Тема 17. Питание и религия

1. Пищевые предписания и питание в христианстве.
2. Пищевые предписания и питание в иудаизме.
3. Пищевые предписания и питание в мусульманстве.

Тема 18. Нетрадиционные виды питания

1. Концепция главного пищевого фактора.
2. Концепция индексов пищевой ценности.

1. Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает значительные ошибки.

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для определения уровня освоения знаний по предложенным темам.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компонент компетенции:

Знать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.

Уметь определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;

определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Владеть способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования любыми справочными материалами, предложенными в рабочей программе дисциплины.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Оценочный лист

№ п/ п	Фами- лия, имя студен- та	Вид работы						Итог
		Соот- вет- ствие ответа зада- нию	Рас- кры- тие про- бле- мы, темы	Яс- ность, четкос- ть, ло- гич- ность, научно- сть из- ложе- ния	Обос- нова- ность излага- емой пози- ции, от- вета	Само- стоя- тельность в форму- лировке позиции	Четкость, обоснов- анность, научность выводов	
1								
2								
...								

Составитель О.Н. Писаренко

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы к экзамену
по дисциплине «Специальные виды питания»

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать Базовый уровень

1. Рациональное питание.
2. Сбалансированное питание.
3. Адекватное питание.
4. Функциональное питание.
5. Лечебное питание.
6. Диетическое питание.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Роль питания для современного человека.
9. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста.
10. Характеристика основных пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.
11. Режим питания детей дошкольного возраста.
12. Понятие режима питания туристов.
13. Классификация средств размещения гостиничного типа.
14. Вместимость номерного фонда гостиниц.
15. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
16. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
17. Услуги предприятий общественного питания.
18. Понятие режима питания студентов.
19. Роль отдельных компонентов пищи в организации питания работников промышленных предприятий.
20. Задачи и проблемы геронтологии.
21. Биологические основы старения.
22. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста.
23. Вегетарианство.
24. Лечебное голодание.
25. Концепция питания предков.
26. Концепция раздельного питания.
27. Питание по группам крови.
28. Питание в системе учения йоги.
29. Питание по гороскопу.

Знать Повышенный уровень

1. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами.
2. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.
3. Направления развития системы питания обучающихся.
4. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся.
5. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.
6. Характеристика стандартной диеты ОВД.
7. Характеристика диеты ЩД.
8. Международная классификация гостиниц.
9. Типизация предприятий питания в России.
10. Характеристика зарубежных предприятий питания.
11. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности.

12. Физические, химические, фармакологические средства профилактики преждевременного старения.
13. Концепция главного пищевого фактора.
14. Концепция индексов пищевой ценности.
15. Пищевые предписания и питание в христианстве.
16. Пищевые предписания и питание в иудаизме.
17. Пищевые предписания и питание в мусульманстве.

Уметь, Владеть Базовый уровень

1. Технологическая обработка пищевых продуктов в питании детей дошкольного возраста.
2. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста.
3. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста.
4. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста.
5. Общие способы организации питания для обучающихся.
6. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях.
7. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков.
8. Особенности организации питания обучающихся.
9. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.
10. Новые технологии при организации питания обучающихся.
11. Организация питания в образовательных школах.
12. Организация питания в школах-интернатах и детских домах.
13. Организация питания учащихся, занимающихся спортом.
14. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха.
15. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
16. Составление рационов питания для туристов.
17. Новые формы организации питания туристов.
18. Рекомендуемые нормы потребления для студентов.
19. Составление рационов питания для студентов.
20. Организация питания в офисе.
21. Формы организации обслуживания в учреждениях.
22. Организация бизнес-ланча в учреждениях.
23. Кейтеринг-заказ питания в офис.
24. Организация столовой на предприятии.
25. Корпоративное питание.
26. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета).
27. Комплексные обеды для организации питания в трудовых коллективах.
28. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда.
29. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.
30. Потребность пожилых людей в основных пищевых веществах.
31. Особенности составления меню для людей пожилого и преклонного возраста.

Уметь, Владеть Повышенный уровень

1. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.
2. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста.
3. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.
4. Требования к технологической обработке продуктов для питания обучающихся.
5. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.
6. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.
7. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.
8. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.
9. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов.
10. Составление рационов питания спортсменов.
11. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов.
12. Организация и технология питания в туризме.

13. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов.
14. Современная организация питания промышленных рабочих.
15. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях.
16. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда.
17. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания.
18. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля.
19. Особенности технологии приготовления блюд, используемых в питании пожилых людей.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает значительные ошибки.

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для

успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении специальных видов питания и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области организации питания различных предприятий общественного питания.

Для подготовки по билету отводиться 15 мин.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

При проверке уровня владения знаниями оцениваются

- свобода владения теоретическим материалом,
- умение подкреплять свой ответ знаниями из смежных дисциплин,
- правильность постановки понятийного аппарата,
- полнота и развернутость ответа на поставленный вопрос.

Составитель О.Н. Писаренко

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Оценочные средства для курсовой работы
по дисциплине «Специальные виды питания»

1. Примерная тематика курсовых работ:

1. Расчет химического состава рациона питания для мальчика 7 лет
2. Расчет химического состава рациона питания для мальчика-подростка 14 лет
3. Расчет химического состава рациона питания девочки-подростка 16 лет
4. Расчет химического состава рациона питания для юноши, обучающегося в Вузе, 20 лет
5. Расчет химического состава рациона питания для девушки, обучающейся в техникуме, 18 лет
6. Расчет химического состава рациона питания для мужчины 45 лет, рабочего химического завода
7. Расчет химического состава рациона питания для женщины 55 лет, работницы текстильной фабрики
8. Расчет химического состава диеты щадящей для мужчины 60 лет
9. Расчет химического состава рациона питания для женщины 35 лет, детского врача
10. Расчет химического состава рациона питания для мужчины 46 лет, зубного техника
11. Расчет химического состава диеты при ожирении для мужчины 50 лет
12. Расчет химического состава диеты при ожирении для женщины 40 лет
13. Расчет химического состава диеты при заболевании органов пищеварения для мужчины 65 лет
14. Расчет химического состава диеты при заболевании органов пищеварения для женщины 53 лет
15. Расчет химического состава диеты при заболевании диабетом для мужчины 60 лет
16. Расчет химического состава диеты при заболевании диабетом для женщины 48 лет
17. Расчет химического состава рациона питания для сотрудницы военкомата – женщины 35 лет
18. Расчет химического состава рациона питания для секретаря – девушки при администрации г. Пятигорска 19 лет
19. Расчет химического состава рациона питания для редактора газеты – мужчины 45 лет
20. Расчет химического состава рациона питания для генерального директора сети магазинов – мужчины 45 лет
21. Расчет химического состава рациона питания для водителя маршрутного такси – мужчины 43 лет
22. Расчет химического состава рациона питания для главного бухгалтера – женщины 48 лет
23. Расчет химического состава диеты при заболевании сердечнососудистой системы для мужчины 43 лет
24. Расчет химического состава диеты при заболевании сердечнососудистой системы для женщины 52 лет
25. Расчет химического состава рациона питания для лыжника мужчины 38 лет

26. Расчет химического состава рациона питания для девушки, занимающейся художественной гимнастикой 17 лет
27. Расчет химического состава рациона питания для женщины повара холодного цеха 40 лет
28. Расчет химического состава диеты при хроническом холецистите вне обострения для мужчины 55 лет
29. Расчет химического состава диеты при заболеваниях сердечнососудистой системы для мужчины 35 лет
30. Расчет химического состава диеты при панкреатите для мужчины 53 лет
31. Расчет химического состава диеты при мочекаменной болезни для женщины 42 лет
32. Расчет химического состава диеты при сахарном диабете для женщины 68 лет
33. Расчет химического состава рациона питания для строителя, мужчины 30 лет
34. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 40 лет
35. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 55 лет
36. Расчет химического состава рациона питания для женщины 33 года, врача-хирурга
37. Расчет химического состава рациона питания для девушки 16 лет
38. Расчет химического состава рациона питания для юноши 19 лет
39. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 50 лет
40. Расчет химического состава диеты ОВД для мужчины 65 лет

2. Структура работы

Раздел 1. Характеристика нормативной и технологической документации

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	- инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5
Уметь	- применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5
Владеть	- специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5

Раздел 2. Характеристика видов питания

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	- инновационные знания в области технологии производ-	-	ПК-4,

	ства продуктов питания.		ПК-5
Уметь	- применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5
Владеть	- специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5

Раздел 3. Составление суточного рациона питания

Уро- вень обучен- ности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Обще- профес- сио- нальные компе- тенции	Про- фесси- ональ- ные компе- тенции
Знать	- инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5
Уметь	- применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5
Владеть	- специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства продуктов питания.	-	ПК-4, ПК-5

Раздел 4. Расчет химического состава рациона питания

Уро- вень обучен- ности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Обще- профес- сио- нальные компе- тенции	Про- фесси- ональ- ные компе- тенции
Знать	- свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	-	ПК-4, ПК-5
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	-	ПК-4, ПК-5
Владеть	- способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	-	ПК-4, ПК-5

Раздел 5. Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	- свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	-	ПК-4, ПК-5
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	-	ПК-4, ПК-5
Владеть	- способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.	-	ПК-4, ПК-5

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в определении и анализе свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. Способен применять специализированные и профессиональные знания, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но при этом делает значительные ошибки.

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия осуществляется в соответствии Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в СКФУ.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

Для выполнения курсовой работы по дисциплине необходимо производить расчеты в соответствии с заданием и календарным планом, разработанным руководителем. В течение 1-2 недель от начала 6 семестра студент получает задание от руководителя курсовой работы, в соответствии с контрольными сроками представления отдельных разделов выполняет курсовую работу и защищает ее в зачетную неделю.

Литература необходимая для выполнения разделов курсовой работы:

– *Характеристика нормативной и технологической документации:*

1. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.
8. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

– *Характеристика видов питания:*

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

2. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.
3. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.
4. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.
9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.
11. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.
12. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

– Составление суточного рациона питания:

1. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.
2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.
1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.

5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.

– *Расчет химического состава рациона питания:*

1. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

– *Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона:*

1. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Специальные виды питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания // Писаренко О.Н./ Пятигорск.
2. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

При проверке задания, оцениваются:

- последовательность разделов, в соответствии с заданием;
- соответствие расчетов теме курсовой работы;
- правильность расчетов;
- выбор продуктов, соответствующих данному виду специального питания.

При защите курсовой работы оцениваются:

- знание и последовательность необходимых расчетов;
- правильность ответов на задаваемые вопросы при защите;
- правильность расчета анализа сбалансированности пищевых веществ.

Составитель О.Н. Писаренко