

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тарков Александр

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:24:57

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине:

КОНЦЕПЦИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Технология и организация ресторанного дела
(для заочной формы обучения)

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Концепция здорового питания»	4
2. План-график выполнения самостоятельной работы	6
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	6
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	15
6. Список рекомендуемой литературы	24

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Количество часов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания отводимое на самостоятельную работу по программе составляет 75 часов.

Изучение курса «Концепция здорового питания» подразумевает большой объем самостоятельной работы студентов: изучение теоретического материала, работу с нормативными документами технологии производства и организации общественного питания, чтение дополнительной литературы, ответы на вопросы для самопроверки, выполнение творческой исследовательской работы.

Образовательная программа ориентирована **на подготовку руководителей предприятий общественного питания**, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. Программа готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, инспекционных службах по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, в проектных и торговых организациях по реализации торгово - технологического и холодильного оборудования, в пищевых технологических лабораториях, а также в качестве педагогических и административных работников в начальных и среднепрофессиональных учебных заведениях.

Нормативный срок освоения образовательной программы по заочной форме обучения, включая отпуск после защиты выпускной квалификационной работы, в соответствии с ФГОС высшего образования направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 4 года.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Концепция здорового питания»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Концепция здорового питания» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы, интернет-источников по темам № 1-9; подготовка к практическим занятиям; выполнение индивидуальных исследовательских проектов по теме 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа; выполнение контрольной работы по темам № 1- 7.

Целью освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование у студентов навыков обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Задачей освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование знаний, умений и навыков обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Формируемые компетенции данными видами деятельности:

Индекс	Формулировка:
ПК-5	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

Критерии оценивания самостоятельной работы - отчетов по практическим работам, текста исследовательского проекта по заданной

тематике, конспекта, текста контрольной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Концепция здорового питания».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки
ПК-5	Изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование, тестирование
ПК-5	Подготовка к практическому занятию	Индивидуальное задание	Собеседование
ПК-5	Выполнение творческого задания	Разработка рациона здорового питания для воспитанников детского дома. Разработка индивидуального рациона здорового питания для жителей СКФО	Собеседование
ПК-5	Подготовка доклада	Доклад и презентация	Собеседование

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **зачета с оценкой** предусматривает проведение собеседование по изученному материалу. Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

<i>Рейтинговый балл по дисциплине</i>	<i>Оценка по 5-балльной системе</i>
88 – 100	<i>Отлично</i>
72 – 87	<i>Хорошо</i>
53 – 71	<i>Удовлетворительно</i>
< 53	<i>Неудовлетворительно</i>

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации.	1,2	1,2	1,2	5
2	Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.	2	1,2	1,2,3	5
3	Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	1,2	1,2	1,2,3	5
4	Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации.	1,2	1,2	1,2,3	1,2,3,4,5
5	Тема 5. Исследование характера индивидуального.	1,2	1,2	1,2	1,2,3,4,5
6	Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	1,2	1,2	1,2	1,2,3,4,5
7	Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа.	1,2	1,2	1,2,3	1,2,3,4,5
8	Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.	1,2	1,2	1,2	1,2,3,4,5
9	Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.	1,2	1,2	1,2,3	1,2,3,4,5

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания.

1. Актуальные задачи и приоритетные направления государственной политики в области здорового питания населения России
2. Научное обоснование концепции оптимального питания. Роль питания в сохранении здоровья и профилактике алиментарных заболеваний.

3. Дать характеристику нормативных документов по организации здорового питания
4. Концепция государственной политики здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года
5. Дать характеристику структуры питания населения Российской Федерации.
6. Что является основой формирования научно-технической политики в области здорового питания.
7. Какие приоритеты в развитии научно-технической политики в области здорового питания Вам известны?
8. Особенности развития государственной научно-технической политики в области здорового питания?

Тема 2. Принципы и организация здорового питания современного человека

1. Потребность в пищевых веществах и энергии — научная основа здорового питания.
2. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи.
3. Основные приоритеты в области улучшения питания.
4. Из таких составляющих складывается здоровое питание.
5. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?
6. Какие болезни возникают при недостаточном питании или его отсутствии?
7. Какие болезни возникают при избыточном питании?
8. Какие заболевания возникают при нерациональном, несбалансированном питании?

Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

1. Характеристика концепции здорового питания.

2. Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания.
3. Изучение пищевого статуса населения.
4. Как характеризуется концепция здорового питания?
5. Какие функциональные ингредиенты используют в организации здорового питания?
6. Какие функциональные ингредиенты используют в создании продуктов с заданными свойствами?
7. Что включает изучение пищевого статуса населения?

Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации

1. Характеристика основных видов питания.
2. Основные приоритеты в области улучшения питания. Ликвидация дефицита полноценного белка.
3. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)
4. Из таких составляющих складывается здоровое питание?
5. Какие вопросы изучает нутрициология?
6. Что относится к объектам исследования современной нутрициологии?
7. Что включает изучение пищевого статуса населения?
8. Дайте характеристику Пирамиде здорового питания.
9. Что является основным элементом рационального питания?
10. Основные требования к составлению суточного рациона питания.

Тема 5. Исследование характера индивидуального питания

1. Изучение фактического питания населения.
2. Государственная политика в области здорового питания: приоритеты федерального уровня.
3. Концепция государственной политики в области здорового питания на период до 2020 года.
4. Какой метод изучения индивидуального потребления пищи предусматривает взвешивание блюд и продуктов?

5. В чем сущность метода пищевого анамнеза (история питания) ?
6. Какие недостатки метода пищевого анамнеза?
7. В чем преимущества метода анализа частоты потребления пищи?
8. В чем преимущества метода 24-часового воспроизведения питания?
9. Какие недостатки метода 24-часового воспроизведения питания?
10. Какие требования предъявляются к интервьюеру?
11. Возраст респондентов по методу 24-часового воспроизведения питания?
12. В чем особенности опроса о потреблении пищи у детей?
13. Какова техника проведения интервью?
14. Как правильно составить анкету и провести опрос?
15. Как определить оценку количества пищи?

Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.

1. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.
2. Режим питания.
3. Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.
4. Что такое рациональное здоровое питание?
5. Какие существуют виды питания?
6. Что такое режим питания?
7. Что такое физиологические нормы питания?
8. В чем заключаются физиологические основы составления рационов питания?

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

1. Структура питания и состояние здоровья населения России.
2. Методы оценки состояния питания населения.
3. Схема реализации концепции здорового питания.

4. Основные достопримечательности в Северо – Кавказском федеральном округе.
5. Дать характеристику развития туристического комплекса Северо-Кавказского федерального округа.
6. Дать характеристику здоровому питанию.
7. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа

Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.

1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
2. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
3. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
6. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
7. Дать характеристику ассортимента продуктов лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа.

Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.

1. Основные подходы к разработке программы здорового питания.
2. Основные направления обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.

3. Внедрение программ здорового питания. Подготовка специалистов в области здорового питания.
4. Основные подходы к разработке программы здорового питания.
5. Основные направления обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.
6. Внедрение программ здорового питания. Подготовка специалистов в области здорового питания.
7. Дать характеристику здоровому питанию
8. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа.

Повышенный уровень

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания.

1. Характеристика государственных и региональных программ в области здорового питания.
2. Научные направления в области разработки здорового питания, как важного фактора, определяющего здоровье нации.

Тема 2. Принципы и организация здорового питания современного человека

1. Разработка рационов здорового питания. Сделать анализ разработанного меню с учетом минимального набора продуктов питания.
2. Разработать рекомендации по совершенствованию индивидуального питания с учетом требований организации здорового питания.

Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

1. Влияние нутриентного состава на характер питания современного человека. Характеристика концепции здорового питания.
2. Использование функциональных ингредиентов здоровых продуктов питания в коррекции питания различных категорий граждан.

Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации

1. Разработать ассортимент продукции питания различного назначения, обосновать возможность ее выработки в производственных условиях.
2. Разработать рекомендации по организации здорового питания с учетом основных приоритетов в области улучшения питания.
3. Разработать рекомендации по перспективным направлениям ликвидации дефицита полноценного белка.
4. Разработать рекомендации по перспективным направлениям ликвидации дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)

Тема 5. Исследование характера индивидуального питания

Разработать рекомендации по перспективным направлениям корректировки индивидуального питания.

Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.

1. Составление рационального здорового питания для воспитанников детского дома
2. Подготовка программы «Разговор о правильном питании» для воспитанников детского дома
3. Подготовка программы «Разговор о правильном питании» для школьников

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей

Северо – Кавказского федерального округа

1. Разработать рекомендации по организации здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа
2. Определить количество основных пищевых веществ при организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа.
3. Составить меню для организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа .
4. Рассчитать необходимое количество продуктов, расчет сравнить с рекомендованными нормативами потребления

Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.

1. Региональные программы в области регулирования обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
2. Региональные программы в области научного обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.

Тема 9. Внедрение программы здорового питания Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.

1. Разработка программ здорового питания.
2. Современные подходы к различным системам питания.
3. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
4. Основные направления формирования культуры здорового питания. Внедрение программ здорового питания на государственном и региональном уровне.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Концепция здорового питания». Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: **ПК-5**

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала. Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 24 часа. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания

выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, знает современную нормативно техническую документацию в области организации здорового питания.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в

терминах, в организации здорового питания, в научных подходах для функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: учебного материала.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: собеседование.

Критерии оценки работы студента:

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые лабораторные компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Темы индивидуальных творческих проектов

Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение творческих проектов. Результаты работы по направлению исследования позволит собрать материал, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

1. Дать характеристику структуры питания населения Ставропольского края. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
2. Дать характеристику структуры питания населения Кавказских Минеральных Вод. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
3. Дать характеристику структуры питания населения Республики Дагестан. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
4. Дать характеристику структуры питания населения Республики Ингушетия. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
5. Дать характеристику структуры питания населения Кабардино-Балкарской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
6. Дать характеристику структуры питания населения Карачаево-Черкесской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
7. Дать характеристику структуры питания населения Республики Северная Осетия – Алания. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
8. Дать характеристику структуры питания населения Чеченской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.

Итоговый продукт самостоятельной работы: текст индивидуального творческого проекта по заданной тематике

Средства и технологии оценки: отчет (письменный) по индивидуальному творческому проекту

Для подготовки к защите выполненного индивидуального исследовательского проекта студенту необходимо самостоятельно собрать и

проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4. Собранный научно исследовательский материал может стать основой для публикации в открытой печати.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный лист студента индивидуального исследовательского проекта Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике оптимизации	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Научность	Соотношение изученного и представленного в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими	10
4	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися	10
5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности	10
7	Презентабельность (публичное представление)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.), позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов чётко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	20
8	Рефлексивность	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
9	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор,	10

	методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	
максимальное количество баллов		100

Критерии оценки работы студента:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, знает современную нормативно техническую документацию в области организации здорового питания.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки,

наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Рекомендуемую литературу и интернет-ресурсы.

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова.-М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.

Дополнительная литература:

1. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014.,2009 - 452 с.
2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 79 с.

Методическая литература:

1. Щедрина Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2021. – 60 с.
2. Щедрина Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2021. – 24 с.

Интернет-ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – **Режим доступа:** <http://biblioclub.ru>
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (window.edu.ru) предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
3. Электронная библиотека «Наука и техника». – **Режим доступа:** <http://n-t.ru/>
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. [http :
//www. gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/) <http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>
5. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года. – **Режим доступа:** <http://www.pravowed.ru/weekly/2010/41/01>