

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 10:24:12

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

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

\_\_\_\_\_ Т.А. Шебзухова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**Технология и организация диетического питания**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки/специальность **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 7 семестре

Пятигорск, 2021

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с технологией и организацией диетического питания, способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Задачи дисциплины:

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания,
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания и организацией диетического питания;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация диетического питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.08. Ее освоение происходит в 7 семестре.

## 3. Связь с предшествующими дисциплинами (модулями)

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин: товароведение продовольственных товаров, анатомия пищевого сырья, технология продукции общественного питания, физиология питания, специальные виды питания.

## 4. Связь с последующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины является предшествующей для подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена; подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защиты выпускной квалификационной работы.

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

### 5.1. Наименование компетенций

| Код  | Формулировка                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-4 | Способен 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-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 |

### 5.2. Знания, умения, навыки (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций                                                                                            | Формируемые компетенции |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для | ПК-4                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| обеспечения получения безопасной продукции высокого качества                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |
| Знать: технологию производства диетических блюд и изделий, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                           | ПК-5 |
| Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания                            | ПК-4 |
| Уметь: организовать технологический процесс производства диетических блюд и изделий с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований   | ПК-5 |
| Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность диетической продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой диетической продукции. | ПК-4 |
| Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства диетических блюд и изделий, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                     | ПК-5 |

## 6. Объем учебной дисциплины (модуля)

|                        | Астр. часов | з.е. |
|------------------------|-------------|------|
| Объем занятий: Итого   | 135,0       | 5    |
| В т.ч. аудиторных      | 54,0        |      |
| Из них:                |             |      |
| Лекций                 | 27,0        |      |
| Лабораторных занятий   | 27,0        |      |
| Самостоятельной работы | 60,75       |      |
| Экзамен 7 семестр      | 20,25       |      |

## 7. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

### 7.1 Тематический план дисциплины (модуля)

| №  | Раздел (тема) дисциплины                         | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|----|--------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|    |                                                  |                         | Лекции                                                | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 1. | Раздел 1. Основные принципы диетического питания | ПК-4, ПК-5              | 6                                                     |                      | 3                   |                        | 13,5                          |

|     |                                                                                                                                                                |               |      |  |    |  |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|--|----|--|-------|
| 2.  | Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.                                                                                                                 | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 3     |
| 3.  | Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ.                                                                                         | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 3     |
| 4.  | Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества.                                                                                 | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 3     |
| 5.  | Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.                                                                          | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 4,5   |
| 6.  | Раздел 2 Особенности технологии приготовления блюд в диетическом питании                                                                                       | ПК-4,<br>ПК-5 | 16,5 |  | 21 |  | 37,0  |
| 7.  | Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок.                                                                                          | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 3     |
| 8.  | Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов.                                                                                                   | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 3     |
| 9.  | Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей.                                                                                                   | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 3     |
| 10. | Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.                                                                                            | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 3     |
| 11. | Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога.                                                                                                         | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 3     |
| 12. | Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.                                                               | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 3     |
| 13. | Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.                                                                                             | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 3     |
| 14. | Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика.                                                                                 | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 4     |
| 15. | Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья.                            | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  | 3  |  | 4     |
| 16. | Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания.                                                            | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 4     |
| 17. | Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой.                                              | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 4     |
| 18. | Раздел 3 Организация диетического питания                                                                                                                      | ПК-4,<br>ПК-5 | 4,5  |  |    |  | 10,25 |
|     | Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях. | ПК-4,<br>ПК-5 | 1,5  |  |    |  | 3     |

|  |                                                                                                                                |            |      |  |      |  |       |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|--|------|--|-------|
|  | Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока. | ПК-4, ПК-5 | 1,5  |  | 3    |  | 3     |
|  | Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях.                                            | ПК-4, ПК-5 | 1,5  |  |      |  | 4,25  |
|  | Итого за 7 семестр                                                                                                             |            | 27,0 |  | 27,0 |  | 60,75 |
|  | Экзамен 7 семестр                                                                                                              |            |      |  |      |  | 20,25 |

## 7.2 Наименование и содержание лекций

| № Темы дисциплины                                                                | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>Раздел 1 Основные принципы диетического питания</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>    |                                |
| 1.                                                                               | Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.<br><i>Актуализированный перечень документации, необходимый для организации диетического питания. Нормативная и технологическая документация. Значение диетического питания в лечении и профилактике отдельных заболеваний. Методы щажения, применяемые в диетическом питании. Разработка документации на кулинарную продукцию диетического и лечебно-профилактического питания</i>                                                                                                  | 1,5         |                                |
| 2.                                                                               | Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ.<br><i>Значение белков, липидов, углеводов для организма здорового и больного человека. Потребность организма в белках, жирах, углеводах, калориях. Расчет физиологической потребности основных пищевых веществ. Значение минеральных веществ и витаминов и их роль в жизнедеятельности организма. Значение жидкости и хлорида натрия в водно-солевом обмене больного и здорового человека.</i>                                                              | 1,5         |                                |
| 3.                                                                               | Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества.<br><i>Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и нерыбное водное сырье. Яйца и яйцепродукты. Крупы и макаронные изделия. Овощи и фрукты. Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека. Сахар и его заменители, мед, кондитерские изделия. Значение хлеба в лечебном питании. Специализированные продукты в лечебном питании. Пищевые добавки.</i> | 1,5         |                                |
| 4.                                                                               | Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.<br><i>Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,5         | Лекция –беседа                 |
| <b>Раздел 2. Особенности технологии приготовления блюд в диетическом питании</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>16,5</b> |                                |
| 5.                                                                               | Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1,5         |                                |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
|     | <p>закусок.</p> <p>Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |                |
| 6.  | <p>Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов.</p> <p>Технологические схемы производства соусов. Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах. Технология приготовления красного основного соуса и его производных. Технология приготовления белого основного соуса и его производных. Технология приготовления соусов на молоке, сметане. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадах, майонезе, заправках. Технология приготовления сладких соусов. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров. Технология приготовления заправочных супов. Молочные супы. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы, слизистые супы, их роль в диетическом питании. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Правила хранения и отпуска супов. Температура подачи.</p> | 1,5 |                |
| 7.  | <p>Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей.</p> <p>Значение овощей в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Рекомендации по применению блюд из овощей для лечения и профилактики заболеваний. Правила отпуска блюд из овощей. Подбор соусов к блюдам. Органолептическая оценка блюд из овощей.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1,5 |                |
| 8.  | <p>Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.</p> <p>Значение круп в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Правила варки каш. Нормы жидкости при варке каш. Рекомендации по применению блюд из круп при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из круп. Нормы отпуска. Бракераж блюд.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,5 |                |
| 9.  | <p>Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога.</p> <p>Значение яиц в питании больного и здорового человека. Технология варки яиц. Блюда из яиц. Рекомендации по применению блюд из яиц при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из яиц. Нормы отпуска. Бракераж блюд. Роль творога в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из творога, технология приготовления. Требования к качеству. Правила отпуска. Бракераж блюд из творога. Рекомендации по назначению блюд из творога при заболеваниях и для профилактики заболеваний.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1,5 |                |
| 10. | <p>Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p> <p>Использование рыбы и морепродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из отварной и припущенной</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1,5 | Лекция –беседа |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
|     | <i>рыбы. Блюда из жареной и тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленой и рыбной массы. Выбор оптимальных способов тепловой обработки при производстве блюд из рыбы в диетическом питании. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из рыбы. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из рыбы. Нормы отпуска блюд из рыбы. Бракераж блюд из рыбы. Контроль качества блюд из рыбы.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |                |
| 11. | Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.<br><i>Использование мяса в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1,5 |                |
| 12. | Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика.<br><i>Использование мяса птицы в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Блюда из отварной и припущенной птицы. Блюда из жареной и тушеной птицы. Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления котлетной и кнельной массы. Блюда из кролика. Использование субпродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1,5 |                |
| 13. | Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья.<br><i>Значение свежих фруктов и ягод в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Отпуск свежих фруктов и ягод. Технология приготовления фруктовых и ягодных пюре. Технология приготовления компотов. Технология приготовления железированных сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд. Нормы выхода сладких блюд. Бракераж блюд. Требования к качеству. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного растительного сырья. Витаминные напитки. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний.</i>                                           | 1,5 |                |
| 14. | Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания.<br><i>Особенности технологии приготовления диетических мучных блюд и изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления мучных блюд – вареников, блинчиков, блинов. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления фаршей для пирожков, кулебяк, ватрушек. Требования к качеству. Температура выпечки изделий. Бракераж изделий. Рекомендации по применению изделий при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Технология производства различных видов теста и изделий из них, используемых в диетическом питании (бисквитного, песочного, заварного). Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий.</i> | 1,5 |                |
| 15. | Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1,5 | Лекция –беседа |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |            |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                   | Технология приготовления изделий специального назначения. Технология приготовления блюд с боенской кровью. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами: сухим обезжиренным молоком, кальцинированным и зерненным творогом, казеинами, с белковыми продуктами сои. Технология приготовления низкобелковых блюд. Использование пищевых волокон. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами. Требования к качеству блюд. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний. |           |            |
| <b>Раздел 3. Организация диетического питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4,5       |            |
| 16.                                               | Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.<br><i>Организация работы диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.</i>                                                                                                                                                                                                       | 1,5       |            |
| 17.                                               | Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока.<br><i>Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях. Оформление документации пищеблока.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1,5       |            |
| 18.                                               | Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях.<br><i>Особенности организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях. Составление рационов, расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности в лечебно-профилактических рационах.</i>                                                                                                                                                                                                                                  | 1,5       |            |
| <b>Итого за 7 семестр</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>27</b> | <b>3,0</b> |

### 7.3 Наименование лабораторных работ

| № п/п    | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                    | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1,2, 3,4 | Лабораторная работа 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.<br><i>Работа с нормативной и технической документацией, со сборником рецептур блюд, составление технико-технологических карт и схем приготовления диетических блюд.</i> | 3           |                                |
| 5        | Лабораторная работа 2. Холодные блюда и закуски:<br>– салат рыбный -52<br>– икра овощная -63<br>– паишет из печени- 78<br>– чай без сахара- 651                                                                                       | 3           |                                |
| 6        | Лабораторная работа 3. Супы:<br>– суп молочный с овощами – 120<br>– суп-пюре из кабачков- 130<br>– борщ холодный-151<br>– чай без сахара – 651<br><i>Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита</i>                           | 3           |                                |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |              |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|
|            | <i>работы</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |              |
| 7          | Лабораторная работа 4. Блюда из овощей:<br>- пудинг из тыквы и яблок с творогом 188<br>- котлеты капустные с соусом молочным -216<br>- свекла, фаршированная рисом и яблоками -251<br>- чай без сахара – 651<br><i>Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы</i>                                                                                                                                                | 3 |              |
| 8,9        | Лабораторная работа 5. Блюда из круп, макаронных изделий, из яиц, творога:<br>- биточки пшеничные -283<br>- омлет, фаршированный овощами - 312<br>- пудинг из творога (сваренный на пару) с соусом из кураги – 324<br>- чай без сахара – 651<br><i>Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы</i>                                                                                                                | 3 |              |
| 10         | Лабораторная работа 6. Блюда из рыбы:<br>– биточки рыбные паровые – 354<br>картофель отварной с маслом растительным – 464<br>соус сметанный - 550<br>– суфле рыбное (паровое) с маслом -368<br>гарнир - картофель в молоке - 466<br>– кнели рыбные припущенные - 369<br>соус молочный - 540<br>гарнир – каша рисовая вязкая – 455<br>- чай без сахара – 651<br><i>Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы</i> | 3 |              |
| 11,<br>12  | Лабораторная работа 7. Блюда из мяса:<br>- мясной хлебец диетический – 429<br>гарнир - пюре из моркови -477<br>соус молочный -540<br>- оладьи из печени -420<br>гарнир – рис припущенный - 458<br>- зразы из кур с омлетом и овощами паровые с маслом -447<br>гарнир – пюре из тыквы -480<br>– чай без сахара – 651<br><i>Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы</i>                                         | 3 |              |
| 13,<br>14  | Лабораторная работа 8. Сладкие блюда и напитки:<br>- кисель молочный густой -615<br>- яблоки, фаршированные творогом – 649<br><i>Мучные изделия</i><br>- печенье из овсяной муки – 718<br>- бисквитные палочки - 721<br>- кекс диетический (5 вариант) -728<br>- чай без сахара 651<br><i>Органолептическая оценка блюд. Оформление и защита работы</i>                                                                         | 3 | мастер-класс |
| 16,<br>17, | Лабораторная работа 9. Составление рационов питания и расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 |              |

|                           |                                                                                                                                                                                                        |             |          |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| 18                        | <i>по номенклатуре диет (системе стандартных диет).<br/>Оформление документации пищеблока для выписки питания и<br/>контроля за качеством готовой пищи в лечебно-<br/>профилактических учреждениях</i> |             |          |
| <b>Итого за 7 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                        | <b>27,0</b> | <b>3</b> |

#### 7.4. Наименование практических занятий

Не предусмотрено учебным планом

#### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности студентов                                                    | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки | Объем часов, в том числе (астр.) |                                    |           |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------|
|                              |                                                                               |                                         |                              | СРС                              | Контактная работа с преподавателем | Всего     |
| ПК-4, ПК-5                   | Подготовка к лабораторным занятиям                                            | Отчет по лабораторным работам           | Собеседование                | 18                               | 2,0                                | 20        |
| ПК-4, ПК-5                   | Подготовка к лекционным занятиям                                              | Конспект                                | Собеседование                | 18                               | 2,0                                | 20        |
| ПК-4, ПК-5                   | Самостоятельное изучение литературы и интернет – источников по темам № 1 - 18 | Конспект                                | Собеседование                | 18,74                            | 2,01                               | 20,75     |
| ПК-4, ПК-5                   | Подготовка к экзамену                                                         | Экзамен                                 | Вопросы к экзамену           | 18,24                            | 2,01                               | 20,25     |
| <b>Итого за 7 семестр</b>    |                                                                               |                                         |                              | <b>72,98</b>                     | <b>8,02</b>                        | <b>81</b> |

#### 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

| Код оцениваемой компетенции | Этап формирования компетенции (№ темы) | Средства и технологии оценки | Вид контроля, аттестация | Тип контроля | Наименование оценочного средства |
|-----------------------------|----------------------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------|----------------------------------|
| ПК-4, ПК-5                  | № 1-18                                 | Подготовка к занятиям        | текущий                  | устный       | Вопросы для собеседования        |
| ПК-4, ПК-5                  | № 1-18                                 | собеседование                | текущий                  | устный       | Вопросы для собеседования        |
| ПК-4, ПК-5                  | № 1-18                                 | Контрольная работа           | текущий                  | устный       | Задания для контрольной работы   |
| ПК-4, ПК-5                  | № 1-18                                 | Вопросы к экзамену           | промежуточный            | устный       | Вопросы к экзамену               |

## 8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Уровни сформированности компетенции                                                                                                                                                                                                                  | Индикаторы                                                                                                                                                                                 | Дескрипторы                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                            | 2 балла                                                                                                                                                                                      | 3 балла                                                                                                                                                                                                        | 4 балла                                                                                                                                                                                   | 5 баллов                          |
| ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |                                   |
| Базовый:                                                                                                                                                                                                                                             | Знает: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции                            | Знает недостаточно, допускает грубые ошибки                                                                                                                                                  | Знает основной материал, но допускает ошибки                                                                                                                                                                   | Знает основной материал в достаточной мере                                                                                                                                                |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции | Не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции | Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, но допускает ошибки | Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | Владеет: методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции          | Не владеет методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции          | Владеет методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, но допускает неточности      | Владеет методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции          |                                   |
| Повышенный:                                                                                                                                                                                                                                          | Знает: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на                                                                                                             |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           | Знает на высоком уровне необходим |

|  |                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства                                                                                                           |  |  |  | ю информацию; глубоко разбирается в изученном материале                                                                                                                                                                                               |
|  | Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |  |  |  | Свободно умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |
|  | Владеет: методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства          |  |  |  | На высоком уровне владеет методами анализа свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  |                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |
| 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 |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  |                                                                                                                         |
| Базовый:                                                                                                                                                                                                                                                                    | Знать: направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                          | Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки.        | Знает основной материал, но допускает неточности                            | Достаточные знания материала                                                                     |                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                             | Уметь: 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       | Не справляется с решением практических задач                           | Испытывает трудности при решении практических задач                         | Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач                       |                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                             | Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов | Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки | На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов |                                                                                                                         |
| Повышенный:                                                                                                                                                                                                                                                                 | направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                                                                                                                 |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Глубокие знания материала                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                             | уметь: определять направления развития технологии пищевых                                                                                                                                                                                                                |                                                                        |                                                                             |                                                                                                  | Свободно справляется                                                                                                    |

|  |                                                                                                                                              |  |  |  |                                                                     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------|
|  | производств, добиваться повышения качества и безопасности готовой продукции                                                                  |  |  |  | ся с решением практических задач                                    |
|  | владеть: способностью организовывать развитие технологии пищевых производств, добиваться повышения качества и безопасности готовой продукции |  |  |  | Владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов |

#### Описание шкалы оценивания

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

#### Текущий контроль

#### Рейтинговая оценка знаний студента

| № п/п | Вид деятельности студентов | Сроки выполнения | Количество баллов |
|-------|----------------------------|------------------|-------------------|
| 1.    | Лабораторная работа № 1-5  | 8                | 30                |
| 2.    | Лабораторная работа № 5-9  | 16               | 25                |
|       | <b>Итого за 7 семестр</b>  |                  | <b>55</b>         |
|       | <b>Итого</b>               |                  | <b>55</b>         |

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

| Уровень выполнения контрольного задания | Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Отличный                                | <b>100</b>                                                           |
| Хороший                                 | <b>80</b>                                                            |
| Удовлетворительный                      | <b>60</b>                                                            |
| Неудовлетворительный                    | <b>0</b>                                                             |

#### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена<sup>1</sup> предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ( $20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$ ), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

#### Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

| Рейтинговый балл по дисциплине | Оценка по 5-балльной системе |
|--------------------------------|------------------------------|
| 35 – 40                        | Отлично                      |
| 28 – 34                        | Хорошо                       |
| 20 – 27                        | Удовлетворительно            |

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе*

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

### **8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки 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 – программам бакалавриата – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

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

Текущая контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

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

Основанием для снижением оценки являются:

- неточность расчетов сырья;
- неверно составлены ТТК;
- не заполнены таблицы органолептической оценки

Отчет по лабораторным работам может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- несоответствие теме и заданию;
- грубые ошибки при расчетах;

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – отчетов по лабораторным работам №1-2, конспекта, приведены в Фонде оценочных средств.

#### **Вопросы к экзамену**

1. Значение питания в лечении и профилактике заболеваний.
2. Приемы кулинарной обработки, применяемые в диетической кулинарии.
3. Особенности приготовления блюд в диетическом питании.
4. Значение супов в диетическом питании. Классификация супов.
5. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров в диетическом питании.
6. Особенности технологии приготовления заправочных супов в диетическом питании.
7. Молочные супы. Технология приготовления, ассортимент.
8. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы, слизистые супы. Ассортимент, технология приготовления.
9. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды оттяжек.
10. Холодные супы, сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления.
11. Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
12. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.
13. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.
14. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.
15. Технология приготовления соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.

16. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
17. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
18. Технология приготовления сладких соусов. Ассортимент.
19. Правила подбора соусов к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
20. Технология приготовления салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
21. Технология приготовления салатов из отварных овощей. Ассортимент.
22. Технология приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
23. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
24. Классификация бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
25. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.
26. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент.
27. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент.
28. Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы. Ассортимент.
29. Блюда из продуктов морского промысла. Ассортимент.
30. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент.
31. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент.
32. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Ассортимент.
33. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент.
34. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Ассортимент.
35. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент.
36. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
37. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Ассортимент.
38. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной птицы. Ассортимент.
39. Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент.
40. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы. Ассортимент.
41. Технология приготовления блюд из кролика. Ассортимент.
42. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент.
43. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Ассортимент.
44. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент.
45. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
46. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
47. Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент.
48. Технология приготовления блюд из творога. Ассортимент.
49. Рекомендации по применению блюд из творога в диетическом питании.
50. Правила варки каш различной консистенции.
51. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент.
52. Значение свежих овощей и фруктов в диетическом питании.
53. Технология приготовления овощных и ягодных пюре. Ассортимент.
54. Технология приготовления компотов. Ассортимент.
55. Технология приготовления железированных сладких блюд. Ассортимент.
56. Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент.
57. Технология приготовления витаминизированных напитков. Ассортимент.
58. Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент.
59. Использование заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
60. Технология приготовления мучных кулинарных изделий – вареников, блинчиков, блинов.
61. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент.
62. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
63. Использование овощных и фруктовых добавок при производстве мучных кулинарных изделий.



64. Технология приготовления блюд с боенской кровью.
65. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
66. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.
67. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.
68. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.
69. Технология приготовления блюд из белипа. Ассортимент.
70. Технология приготовления блюд с пастой «Океан», пивными дрожжами. Ассортимент.
71. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Ассортимент.
72. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
73. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
74. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
75. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.

### **Вопросы для проверки уровня обученности**

Знать

1. Значение питания в лечении и профилактике заболеваний.
2. Приемы кулинарной обработки, применяемые в диетической кулинарии.
3. Особенности приготовления блюд в диетическом питании.
4. Значение супов в диетическом питании. Классификация супов.
5. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров в диетическом питании.
6. Особенности технологии приготовления заправочных супов в диетическом питании.
7. Щи, борщи, рассольники. Технология приготовления, ассортимент.
8. Молочные супы. Технология приготовления, ассортимент.
9. Холодные супы, сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления.
10. Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
11. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.
12. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.
13. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.
14. Технология приготовления соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.
15. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
16. Технология приготовления сладких соусов. Ассортимент.
17. Правила подбора соусов к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
18. Технология приготовления салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
19. Технология приготовления салатов из отварных овощей. Ассортимент.
20. Технология приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
21. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
22. Классификация бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
23. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.
24. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент.
25. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент.
26. Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы. Ассортимент.
27. Блюда из продуктов морского промысла. Ассортимент.
28. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент.
29. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент.
30. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Ассортимент.

31. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент.
32. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Ассортимент.
33. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент.
34. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Ассортимент.
35. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной птицы. Ассортимент.
36. Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент.
37. Технология приготовления блюд из кролика. Ассортимент.
38. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент.
39. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Ассортимент.
40. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент.
41. Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент.
42. Технология приготовления блюд из творога. Ассортимент.
43. Рекомендации по применению блюд из творога в диетическом питании.
44. Правила варки каш различной консистенции.
45. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент.
46. Значение свежих овощей и фруктов в диетическом питании.
47. Технология приготовления овощных и ягодных пюре. Ассортимент.
48. Технология приготовления компотов. Ассортимент.
49. Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент.
50. Технология приготовления витаминизированных напитков. Ассортимент.
51. Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент.
52. Технология приготовления мучных кулинарных изделий – вареников, блинчиков, блинов.
53. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент.

#### Уметь

1. Обозначить значение питания в лечении и профилактике заболеваний.
2. Применять приемы кулинарной обработки в диетической кулинарии.
3. Применять особенности в приготовления блюд в диетическом питании.
4. Усвоить значение супов в диетическом питании. Классификация супов.
5. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров в диетическом питании.
6. Особенности технологии приготовления заправочных супов в диетическом питании.
7. Приготовить щи, борщи, рассольники. Технология приготовления, ассортимент.
8. Приготовить молочные супы. Технология приготовления, ассортимент.
9. Приготовить холодные супы, сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления.
10. Усвоить особенности приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
11. Составить ТТК и приготовить на соусы на бульонах, отварах.
12. Составить ТТК и приготовить красный основной соус и его производных.
13. Составить ТТК и приготовить белый основной соус и его производных.
14. Составить ТТК соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.
15. Составить ТТК соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
16. Составить ТТК сладких соусов. Ассортимент.
17. Подбирать соусы к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
18. Составить ТТК на салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
19. Составить ТТК насалатов из отварных овощей. Ассортимент.

20. Составить ТТК холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
21. Составить ТТК холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
22. Составить ТТК бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
23. Составить ТТК на блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.
24. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент.
25. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент.
26. Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы. Ассортимент.
27. Блюда из продуктов морского промысла. Ассортимент.
28. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент.
29. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент.
30. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Ассортимент.
31. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент.
32. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Ассортимент.
33. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент.
34. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Ассортимент.
35. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной птицы. Ассортимент.
36. Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент.
37. Технология приготовления блюд из кролика. Ассортимент.
38. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент.
39. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Ассортимент.
40. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент.
41. Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент.
42. Технология приготовления блюд из творога. Ассортимент.
43. Рекомендации по применению блюд из творога в диетическом питании.
44. Правила варки каш различной консистенции.
45. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент.
46. Значение свежих овощей и фруктов в диетическом питании.
47. Технология приготовления овощных и ягодных пюре. Ассортимент.
48. Технология приготовления компотов. Ассортимент.
49. Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент.
50. Технология приготовления витаминизированных напитков. Ассортимент.
51. Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент.
52. Технология приготовления мучных кулинарных изделий – вареников, блинчиков, блинов.
53. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент.

Владеть

1. Приемами кулинарной обработки, применяемые в диетической кулинарии.
2. Особенности приготовления блюд в диетическом питании.
3. Значением супов в диетическом питании. Классификация супов.
4. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров в диетическом питании.
5. Особенности технологии приготовления заправочных супов в

диетическом питании.

6. Технологией приготовления, ассортиментом ( Щи, борщи, рассольники)
7. Технологией приготовления, ассортиментом (Молочные супы).
8. Технология приготовления Холодные супы, сладкие супы. Ассортимент,.
9. Технологией приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
10. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.
11. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.
12. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.
13. Технология приготовления соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.
14. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
15. Технология приготовления сладких соусов. Ассортимент.
16. Правила подбора соусов к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
17. Технология приготовления салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
18. Технология приготовления салатов из отварных овощей. Ассортимент.
19. Технология приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
20. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
21. Классификация бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
22. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.
23. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент.
24. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент.
25. Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы. Ассортимент.
26. Блюда из продуктов морского промысла. Ассортимент.
27. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент.
28. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент.
29. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Ассортимент.
30. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент.
31. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Ассортимент.
32. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент.
33. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Ассортимент.
34. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной птицы. Ассортимент.
35. Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент.
36. Технология приготовления блюд из кролика. Ассортимент.
37. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент.
38. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Ассортимент.
39. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент.
40. Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент.
41. Технология приготовления блюд из творога. Ассортимент.
42. Рекомендации по применению блюд из творога в диетическом питании.

43. Правила варки каш различной консистенции.
44. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент.
45. Значение свежих овощей и фруктов в диетическом питании.
46. Технология приготовления овощных и ягодных пюре. Ассортимент.
47. Технология приготовления компотов. Ассортимент.
48. Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент.
49. Технология приготовления витаминизированных напитков. Ассортимент.
50. Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент.
51. Технология приготовления мучных кулинарных изделий – вареников, блинчиков, блинов.
52. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент.

### Повышенный уровень

#### Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы. Ассортимент, технология приготовления.
2. Технология приготовления слизистых супов. Ассортимент.
3. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды оттяжек.
4. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
5. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
6. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы. Ассортимент.
7. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
8. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
9. Технология приготовления железированных сладких блюд. Ассортимент.
10. Использование заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с говяжьей кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
14. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.
15. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.
17. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
18. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
19. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
20. Использование пектинсодержащих продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
21. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.
22. Технология приготовления блюд с добавлением метилцеллюлозы. Ассортимент.

Уметь

1. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы. Ассортимент, технология приготовления.
2. Технология приготовления слизистых супов. Ассортимент.
3. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды оттяжек.
4. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
5. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
6. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы.

Ассортимент.

7. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
8. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
9. Технология приготовления железированных сладких блюд. Ассортимент.
10. Использование заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с говяжьей кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
14. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.
15. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.
17. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
18. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
19. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
20. Использование пектинсодержащих продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
21. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.
22. Технология приготовления блюд с добавлением метилцеллюлозы. Ассортимент.

Владеть

1. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы. Ассортимент, технология приготовления.
2. Технология приготовления слизистых супов. Ассортимент.
3. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды отяжек.
4. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
5. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
6. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы. Ассортимент.
7. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
8. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
9. Технология приготовления железированных сладких блюд. Ассортимент.
10. Использование заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с говяжьей кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
14. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.
15. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.
17. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
18. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
19. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
20. Использование пектинсодержащих продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
21. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.
22. Технология приготовления блюд с добавлением метилцеллюлозы. Ассортимент.

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы.

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     | Самостоятельное изучение литературы по темам 1-18 | 1-2                                              | 1-3            | 1-2          | 1-6              |
| 2     | Подготовка к лабораторным занятиям №1-9           | 1-2                                              | 1-3            | 1-2          | 1-6              |

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

#### **10.1.1. Перечень основной литературы:**

1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 428 с

2. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - М. : Прометей, 2016. - 168 с.

#### **10.1.2. Перечень дополнительной литературы:**

1. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 808 с.

2. Микулович Л.С. Советы специалиста. О продуктах питания [Электронный ресурс]/ Микулович Л.С., Серегин В.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 238 с.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01, Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты: сборник/ СанПиН 2.3.2.1078-01- М.: Роспотребнадзор, 2009.

### **10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и организация диетического питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Технология и организация диетического питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### **10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")

2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)

3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)

4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)

5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)

6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На лабораторных занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

### ***Информационные справочные системы:***

*Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:*

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)
2. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

### ***Программное обеспечение***

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине(модулю)**

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные занятия, текущий контроль и промежуточная аттестация проводятся в аудиториях, оснащенной следующим оборудованием  
Мультимедийное оборудование: ноутбуки Machines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор ViewSonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

Лабораторные занятия проводятся в специализированной аккредитованной Ворлдскиллс Россия лаборатории № 307 – лаборатории технологии продуктов питания – для проведения лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащение лаборатории: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CMPLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

для самостоятельной работы используются аудитории, оснащенные следующим оборудованием – книжные стеллажи и шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; компьютеры персональные (Celeron Core420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт., столы письменные – 2 шт.; компьютеры персональные (Celeron Core420, RAM 2,5 Gb, HDD 80 Gb) – 8 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные



(CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную.

### **13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство; 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом

индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.