

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000010286



Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Мировой опыт организации социального питания

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела  
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Касаткин В. В., доктор технических наук, профессор

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 28.03.2025 года

## **1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины - получение студентами необходимого комплекса знаний и практических навыков в области технологии и организации производства кулинарной продукции различного назначения на предприятиях общественного питания для рационального планирования и эффективного выполнения профессиональных обязанностей по обеспечению эффективного использования соответствующей техники и технологии этих предприятий.

Задачи дисциплины:

- особенности организации рационального питания основных профессиональных и половозрастных групп населения;
- способы определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии для представителей основных профессиональных и половозрастных групп населения;
- принципы классификации основных пищевых веществ и особенностях их использования организмом человека;
- ассортимент и специфические особенности основных пищевых продуктов для здорового, лечебно-профилактического и диетического питания;
- виды, и особенности применения основных способов организации лечебного (диетического) питания для лечения конкретных категорий больных;
- принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для лечебно-профилактического и диетического питания;
- виды и особенности использования кулинарных технологий для лечебно-профилактического и диетического питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Мировой опыт организации социального питания» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5, 6 семестрах.

Изучению дисциплины «Мировой опыт организации социального питания» предшествует освоение дисциплин (практик):

- Основы кулинарного мастерства;
- Организация винного сервиса в ресторанном деле;
- Функциональное питание;
- Здоровьесбережение и экология на предприятиях общественного питания.

Освоение дисциплины «Мировой опыт организации социального питания» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

- Организация производства и обслуживания в ресторанном деле;
- Проектирование предприятий в ресторанном деле;
- Государственный экзамен.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**- ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Трудовое законодательство Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания

Студент должен уметь:

Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: оценки материальных ресурсов, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)**

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>92</b>	<b>42</b>	<b>50</b>
Лабораторные занятия	32	14	18
Лекционные занятия	32	14	18
Практические занятия	28	14	14
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>97</b>	<b>66</b>	<b>31</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>27</b>		<b>27</b>
Зачет		+	
Экзамен	27		27
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

**Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)**

Вид учебной работы	Всего часов	Седьмой семестр	Восьмой семестр	Девятый семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	
Лабораторные занятия	8	4	4	
Лекционные занятия	8	4	4	
Практические занятия	8	4	4	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>179</b>	<b>96</b>	<b>56</b>	<b>27</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>13</b>		<b>4</b>	<b>9</b>

Зачет	4		4	
Экзамен	9			9
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

## 5. Содержание дисциплины

### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Пятый семестр, Всего</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>66</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Предмет</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>22</b>
Тема 1	Предмет, цель, задачи и основные понятия учебной дисциплины. Роль питания в сохранении и укреплении здоровья людей	32	4	4	2	22
<b>Раздел 2</b>	<b>Белковые и жировые компоненты пищи</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
Тема 2	Белковые и жировые компоненты пищи, и принципы их использования в лечебно-профилактическом и диетическом питании	36	4	4	6	22
<b>Раздел 3</b>	<b>Углеводные и витаминные компоненты пищи</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>22</b>
Тема 3	Углеводные и витаминные компоненты пищи, и принципы их использования в лечебно-профилактическом и диетическом питании	40	6	6	6	22
	<b>Шестой семестр, Всего</b>	<b>81</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>31</b>
<b>Раздел 4</b>	<b>Вода и минеральные компоненты пищи</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Тема 4	Вода и минеральные компоненты пищи и принципы их использования в лечебно-профилактическом и диетическом питании	22	6	4	4	8
<b>Раздел 5</b>	<b>Основы организации лечебно-профилактического питания</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Тема 5	Основы организации лечебно-профилактического питания, для защиты организма человека от неблагоприятного воздействия вредных условий труда	20	4	4	4	8
<b>Раздел 6</b>	<b>Основы организации диетического питания</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

Тема 6	Основы организации диетического питания, для укрепления здоровья и восстановления работоспособности человека, при основных видах заболеваний	22	4	4	6	8
<b>Раздел 7</b>	<b>Нормативно-правовые и кулинарные основы</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
Тема 7	Нормативно-правовые и кулинарные основы обеспечения эффективности и качества лечебно-профилактического и диетического питания	17	4	2	4	7

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Объекты изучения (предмет), цели и задачи учебной дисциплины "Социальное питание". Основные термины учебной дисциплины "Социальное питание". Усвояемость пищевых веществ. Удобоваримость пищи. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания. Значение для здоровья человека принципов организации его питания. Основы возникновения и история развития основных принципов использования питания в лечебно-профилактических и лечебных целях
Тема 2	Значение белковых и жировых компонентов пищи для организма человека. Основные виды белковых и жировых компонентов пищи и их источники для лечебно-профилактического и диетического питания. Особенности использования белковых и жировых компонентов пищи для лечебно-профилактического и диетического питания
Тема 3	Значение углеводных и витаминных компонентов пищи для организма человека. Основные виды углеводных и витаминных компонентов пищи и их источники для лечебно-профилактического и диетического питания. Особенности использования углеводных и витаминных компонентов пищи для лечебно-профилактического и диетического питания
Тема 4	Значение воды и минеральных компонентов пищи для организма человека. Основные виды воды и минеральных компонентов пищи и их источники для лечебно-профилактического и диетического питания. Особенности использования воды и минеральных компонентов пищи для лечебно-профилактического и диетического питания

Тема 5	Назначение, основы классификации, и особенности лечебно-профилактических рационов питания. Принципы формирования необходимого ассортимента продуктов для лечебно-профилактических рационов питания. Основы использования лечебно-профилактических рационов питания, для защиты организма человека, от неблагоприятного воздействия вредных условий труда
Тема 6	Назначение, основы классификации, и особенности "номерных" (традиционных) и "стандартных" (сбалансированных) лечебных диет. Принципы формирования необходимого ассортимента продуктов для лечебных диет. Основы организации рационального режима питания и использования лечебных диет, для укрепления здоровья и восстановления работоспособности человека, с учётом характера заболевания
Тема 7	Виды нормативно-правовых документов, регламентирующих безопасность и качество продуктов питания, кулинарных блюд и изделий и принципы их использования для целей лечебно-профилактического и диетического питания. Кулинарные основы обеспечения эффективности и качества лечебно-профилактического и диетического питания

#### Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>203</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>179</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Предмет</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>22</b>
Тема 1	Предмет, цель, задачи и основные понятия учебной дисциплины. Роль питания в сохранении и укреплении здоровья людей	25	1	2		22
<b>Раздел 2</b>	<b>Белковые и жировые компоненты пищи</b>	<b>35</b>	<b>1</b>		<b>4</b>	<b>30</b>
Тема 2	Белковые и жировые компоненты пищи, и принципы их использования в лечебно-профилактическом и диетическом питании	35	1		4	30

<b>Раздел 3</b>	<b>Углеводные и витаминные компоненты пищи</b>	<b>33</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
Тема 3	Углеводные и витаминные компоненты пищи, и принципы их использования в лечебно-профилактическом и диетическом питании	33	1		2	30
<b>Раздел 4</b>	<b>Вода и минеральные компоненты пищи</b>	<b>34</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
Тема 4	Вода и минеральные компоненты пищи и принципы их использования в лечебно-профилактическом и диетическом питании	34	2		2	30
<b>Раздел 5</b>	<b>Основы организации лечебно-профилактического питания</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>24</b>
Тема 5	Основы организации лечебно-профилактического питания, для защиты организма человека от неблагоприятного воздействия вредных условий труда	27	1	2		24
<b>Раздел 6</b>	<b>Основы организации диетического питания</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>24</b>
Тема 6	Основы организации диетического питания, для укрепления здоровья и восстановления работоспособности человека, при основных видах заболеваний	27	1	2		24
<b>Раздел 7</b>	<b>Нормативно-правовые и кулинарные основы</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>19</b>
Тема 7	Нормативно-правовые и кулинарные основы обеспечения эффективности и качества лечебно-профилактического и диетического питания	22	1	2		19

На промежуточную аттестацию отводится 13 часов.

### Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Объекты изучения (предмет), цели и задачи учебной дисциплины "Социальное питание". Основные термины учебной дисциплины "Социальное питание". Усвояемость пищевых веществ. Удобоваримость пищи. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания. Значение для здоровья человека принципов организации его питания. Основы возникновения и история развития основных принципов использования питания в лечебно-профилактических и лечебных целях
Тема 2	Значение белковых и жировых компонентов пищи для организма человека. Основные виды белковых и жировых компонентов пищи и их источники для лечебно-профилактического и диетического питания. Особенности использования белковых и жировых компонентов пищи для лечебно-профилактического и диетического питания

Тема 3	Значение углеводов и витаминных компонентов пищи для организма человека. Основные виды углеводов и витаминных компонентов пищи и их источники для лечебно-профилактического и диетического питания. Особенности использования углеводов и витаминных компонентов пищи для лечебно-профилактического и диетического питания
Тема 4	Значение воды и минеральных компонентов пищи для организма человека. Основные виды воды и минеральных компонентов пищи и их источники для лечебно-профилактического и диетического питания. Особенности использования воды и минеральных компонентов пищи для лечебно-профилактического и диетического питания
Тема 5	Назначение, основы классификации, и особенности лечебно-профилактических рационов питания. Принципы формирования необходимого ассортимента продуктов для лечебно-профилактических рационов питания. Основы использования лечебно-профилактических рационов питания, для защиты организма человека, от неблагоприятного воздействия вредных условий труда
Тема 6	Назначение, основы классификации, и особенности "номерных" (традиционных) и "стандартных" (сбалансированных) лечебных диет. Принципы формирования необходимого ассортимента продуктов для лечебных диет. Основы организации рационального режима питания и использования лечебных диет, для укрепления здоровья и восстановления работоспособности человека, с учётом характера заболевания
Тема 7	Виды нормативно-правовых документов, регламентирующих безопасность и качество продуктов питания, кулинарных блюд и изделий и принципы их использования для целей лечебно-профилактического и диетического питания. Кулинарные основы обеспечения эффективности и качества лечебно-профилактического и диетического питания

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

### **Литература для самостоятельной работы студентов**

1. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>



2. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/246627/info>

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)**

#### **Пятый семестр (66 ч.)**

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (22 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (22 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (22 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

#### **Шестой семестр (31 ч.)**

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (10 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (11 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (10 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)**

#### **Всего часов самостоятельной работы (179 ч.)**

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (52 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (63 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется

изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Выполнение индивидуального задания (64 ч.)

Выполнение индивидуального задания предусматривает описание и расчет необходимого комплекса мероприятий по заданию преподавателя.

### **7. Тематика курсовых работ(проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

### **8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации**

### 8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-6	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 1: Предмет.
ПК-6	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 2: Белковые и жировые компоненты пищи.
ПК-6	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 3: Углеводные и витаминные компоненты пищи.
ПК-6	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 4: Вода и минеральные компоненты пищи .
ПК-6	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 5: Основы организации лечебно-профилактического питания.
ПК-6	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 6: Основы организации диетического питания.
ПК-6	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 7: Нормативно-правовые и кулинарные основы.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

### 8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Предмет

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Что является объектами изучения Социального питания?
2. Каковы основные задачи изучения Социального питания?
3. Какие пищевые вещества называют незаменимыми?
4. Что такое энергетическая ценность продуктов питания?
5. Каковы основные задачи изучения Социального питания?

Раздел 2: Белковые и жировые компоненты пищи

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. К каким последствиям приводит дефицит белковых компонентов в пище?
2. К каким последствиям приводит избыток белковых компонентов в пище?
3. К каким последствиям приводит дефицит жировых компонентов в пище?
4. К каким последствиям приводит избыток жировых компонентов в пище?
5. Каковы основные виды и источники белковых компонентов пищи?

Раздел 3: Углеводные и витаминные компоненты пищи

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. К каким последствиям приводит дефицит углеводных компонентов в пище?
2. К каким последствиям приводит избыток углеводных компонентов в пище?
3. К каким последствиям приводит дефицит витаминных компонентов в пище?
4. К каким последствиям приводит избыток витаминных компонентов в пище?
5. Каковы основные виды и источники углеводных компонентов пищи?

Раздел 4: Вода и минеральные компоненты пищи

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. К каким последствиям приводит дефицит воды в пище?
2. К каким последствиям приводит избыток воды в пище?
3. К каким последствиям приводит дефицит минеральных компонентов в пище?
4. К каким последствиям приводит избыток минеральных компонентов в пище?
5. На какие виды подразделяются минеральные воды в соответствии с их бальнеологической классификацией?

Раздел 5: Основы организации лечебно-профилактического питания

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Какие категории трудящихся (работников) имеют право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания?
2. Каковы основные направления контроля за организацией лечебно-профилактического питания?
3. К каким последствиям приводит дефицит минеральных компонентов в пище?
4. К каким последствиям приводит избыток минеральных компонентов в пище?
5. В каком виде витаминные препараты дополнительно выдаются в рационах лечебно-профилактического питания?

#### Раздел 6: Основы организации диетического питания

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Каковы особенности диетического питания при заболеваниях желудка?
2. Каковы особенности диетического питания при сахарном диабете?
3. Каковы особенности диетического питания при заболеваниях почек?
4. Каковы особенности диетического питания при кожных заболеваниях?

#### Раздел 7: Нормативно-правовые и кулинарные основы

ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

1. Какие кулинарные способы обработки пищи обеспечивают механическое щажение желудочно-кишечного тракта?
2. Какие кулинарные способы обработки пищи обеспечивают химическое щажение желудочно-кишечного тракта?
3. Какие кулинарные способы обработки пищи обеспечивают максимальное сохранение в ней термонеустойчивых витаминов?
4. Какие кулинарные способы обработки пищи наиболее приемлемы для целей лечебно-профилактического и диетического питания?
5. Требования санитарно-эпидемиологических служб к спецодежде сотрудников и ее обработке

### 8.4. Вопросы промежуточной аттестации

#### Пятый семестр (Зачет, ПК-6)

1. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания.
2. Основной обмен веществ в организме.
3. Основные виды затрат энергии в организме
4. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
5. Пищевое значение белков для организма человека.
6. Принципы классификации белков, виды белков и их основные пищевые источники.
7. Основные виды аминокислот и их биолого-пищевые особенности.
8. Влияние дефицита и избытка белков в повседневной пище человека на состояние его здоровья
9. Пищевое значение жиров для организма человека.
10. Принципы классификации жиров, виды жиров и их основные пищевые источники.
11. Основные виды жирных кислот и их биолого-пищевые особенности.
12. Влияние дефицита и избытка жиров в повседневной пище человека на состояние его здоровья.
13. Пищевое значение углеводов для организма человека.
14. Принципы классификации углеводов, виды углеводов и их основные пищевые источники.
15. Влияние дефицита и избытка углеводов в повседневной пище человека на состояние его здоровья.
16. Пищевое значение витаминов для организма человека.

17. Принципы классификации витаминов, виды витаминов и их основные пищевые источники.
18. Влияние дефицита и избытка основных витаминов в повседневной пище человека на состояние его здоровья.
19. Пищевое значение минеральных веществ для организма человека.
20. Принципы классификации минеральных веществ, виды минеральных веществ и их основные пищевые источники.
21. Влияние дефицита и избытка основных минеральных веществ в повседневной пище человека на состояние его здоровья.
22. Каковы основные задачи изучения Социального питания?
23. Какие пищевые вещества называют незаменимыми?
24. Что такое энергетическая ценность продуктов питания?
25. Каковы основные задачи изучения Социального питания?

#### **Шестой семестр (Экзамен, ПК-6)**

1. Пищевое значение воды для организма человека.
2. Питьевой режим и особенности его организации для целей лечебно-профилактического и диетического питания.
3. Основные виды питьевой воды и особенности их использования для целей лечебно-профилактического и диетического питания.
4. Способы повышения и причины затруднения усвояемости и удобоваримости пищи.
5. Основные принципы организации рационального режима питания детей и подростков.
6. Основные принципы организации рационального режима питания пожилых людей.
7. Рациональные принципы кулинарной обработки мяса и птицы для целей лечебно-профилактического и диетического питания.
8. Рациональные принципы кулинарной обработки рыбы для целей лечебно-профилактического и диетического питания.
9. Рациональные принципы кулинарной обработки овощей для целей лечебно-профилактического и диетического питания.
10. Основные принципы организации диетического питания.
11. Основные виды лечебных диет и особенности их применения.
12. Особенности диетического питания при заболеваниях желудка.
13. Особенности диетического питания при заболеваниях кишечника.
14. Особенности диетического питания при сахарном диабете.
15. Особенности диетического питания при кожных заболеваниях.
16. Особенности диетического питания при ожирении.
17. Правила составления семидневного меню для диетического питания.
18. Основные руководящие документы при организации диетического питания.
19. Особенности организации рационального (здорового) питания детей и подростков.
20. Особенности организации рационального (здорового) питания пожилых людей.
21. Особенности организации рационального (здорового) питания людей, активно занимающихся физкультурой и спортом.
22. Современные представления об основных принципах рационального питания.
23. Рациональное питание как необходимый принцип здорового образа жизни.
24. Особенности диетического питания при заболеваниях почек.
25. Особенности диетического питания при заболеваниях печени.

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

## 9. Перечень учебной литературы

1. Артемова Е. Н., Козлова В. А. Организация рекламной деятельности в туризме, гостиничном хозяйстве и общественном питании [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для студентов всех курсов, обучающихся по специальностям 080502 «Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства», 260501 «Технология продуктов общественного питания», - Орел: , 2010. - 136 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/146369/info>

2. Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения, - Казань: Изд-во КНИТУ, 2016. - 96 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/595652/info>

## 10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?Id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7946), <http://www.foodprom.ru> - Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

2. <http://elibrary.ru/contents.asp?Titleid=7945>; <http://www.foodprom.ru> - Пищевая Промышленность

## 11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).

	<p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p>

	<p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>



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, прочитать 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, прочитать 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 обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. ИАС «Рационалы». Учебная версия. Договор №1576/18 от 11.11.2020.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Не используется.

### **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

#### **Оснащение аудиторий**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.