

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

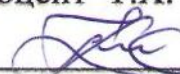
**Факультет - «Торгово-технологический»**

**Кафедра - «Технология продуктов общественного питания и химия»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Декан факультета ТТ**

**доцент Т.Х. Тлупов**



**«27» мая 2025г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания**

**Направление подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Направленность (профиль) – Технология продукции и организация ресто-  
ранного дела**

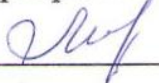
<b>Квалификация выпускника</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Курс обучения</b>	<b>1(1)</b>
<b>Семестр</b>	<b>5(5)</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>очная (заочная)</b>

**Нальчик – 2025г**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.08.03 «Технология специализированных продуктов питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент

 Л.Ж.Ширитова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор

 А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета

Протокол от «23» мая 2025 г. №10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент

 Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

 И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по обеспечению всесторонней подготовки квалифицированных специалистов, обладающих знаниями в области технологии и организации питания и обеспечению определенного контингента населения (детей, обучающихся, спортсменов, пожилых людей, работников различных групп интенсивности труда, работников вредных производств и др.) здоровым и полноценным питанием в соответствии с их нормами потребления и потребностями организма.

**Задачами дисциплины являются:**

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания для специальных контингентов населения (детей, обучающихся, спортсменов, пожилых людей, работников различных групп интенсивности труда, работников вредных производств и др.);

– изучение рационов питания для специальных контингентов населения и потребностей этих контингентов в изменении рациона или дополнительной организации пунктов общественного питания;

– овладение приёмами грамотного составления меню и расчёта суточного рациона питания специальных контингентов населения, в зависимости от вида физической активности, по пищевым веществам, энергии и оценки его относительно теории сбалансированного питания.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-2 <sub>УК-9</sub> Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья	<b>Знать:</b> причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. <b>Уметь:</b> планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. <b>Владеть:</b> методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
		ИД-3 <sub>УК-9</sub> Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	<b>Знать:</b> о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями.

			<b>Владеть:</b> навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b> Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b> Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках приня-	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для вы-	<b>Знать:</b> Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания

	той на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	полнения общего объема работ по каждой технологической операции	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <b>Владеть:</b> Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачётных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	5	5
	З.е., часов	З.е., часов
<b>1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>2,14 /77</b>	<b>0,44/16</b>
лекции	36(6)*	6
лабораторные работы	36(6)*	8(4)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: <b>зачёт</b>	1	1
<b>2. Самостоятельная работа в том числе (час):</b>	<b>0,86/31</b>	<b>2,56/92</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	26	87
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
<b>Общая трудоёмкость з.е./час</b>	<b>3/108</b>	<b>3/108</b>

( ) \*Занятия, проводимые в интерактивной форме

**4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)**

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Лабораторные работы	Сам.изуч.отд. тем
1.	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	2	-	2
2.	Физиологические основы питания специальных контингентов населения	4	-	2
3.	Технология производства продуктов питания для детей и подростков.	6(2)*	4	4
4.	Технология производства продуктов питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев	4	4	2
5.	Технология производства продуктов питания для спортсменов	4	4	4
6.	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.	8(2)*	12(4)*	4
7.	Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей	4	8	4
8.	Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	4(2)*	4(2)*	4
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>36(6)*</b>	<b>36(6)*</b>	<b>26</b>

(\*) Занятия, проводимые в интерактивной форме

**4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённых на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Лабораторные работы	Сам.изуч.отд. тем
1.	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	0,5	-	4
2.	Физиологические основы питания специальных контингентов населения	0,5	-	5
3.	Технология производства продуктов питания для детей и подростков	1	-	12
4.	Технология производства продуктов питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев	0,5	-	12
5.	Технология производства продуктов питания для спортсменов	0,5	-	18
6.	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.	1,5	4	14
7.	Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей	0,5	-	12
8.	Технология производства продуктов питания для людей пожилого и пре-	1	4(4)*	10

	клонного возраста			
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>6</b>	<b>8(4)*</b>	<b>87</b>

( ) \*Занятия, проводимые в интерактивной форме

### 4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

#### 4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер, тема и содержание лекции	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	<b>ЛЕКЦИЯ №1.</b> Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация пищевых продуктов. Виды питания и их назначение.	2	
2.	Физиологические основы питания специальных контингентов населения	<b>ЛЕКЦИЯ №2.</b> Физиологические основы составления пищевых рационов. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. Энергетическая, биологическая и пищевая ценность продуктов питания. <b>ЛЕКЦИЯ №3.</b> Принципы комплектации блюд для отдельных приёмов пищи. Режим питания.	2 2	0,5
3.	Технология производства продуктов питания для детей и подростков	<b>ЛЕКЦИЯ №4.</b> Организация рационального питания детей и подростков. Особенности растущего организма. Суточная потребность детей в основных пищевых веществах и энергии <b>ЛЕКЦИЯ №5.</b> Технология приготовления блюд детского питания. Основные принципы формирования рациона питания и составления меню для учащихся образовательных учреждений. <b>ЛЕКЦИЯ №6.</b> Основные принципы организации рационального питания в младшем школьном возрасте. Питание детей в школах – интернатах Питание учащихся, занимающихся спортом.	2(2)* 2 2	1 0,5
4.	Технология производства продуктов питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев	<b>ЛЕКЦИЯ №7.</b> Принципы составления рациона питания студента. Особенности организма обучающихся. Среднесуточный набор продуктов, рекомендуемый для обучающихся вузов, колледжей и лицеев. <b>ЛЕКЦИЯ №8.</b> Режим питания, необходимый для обучающихся. Режим питания иностранных студентов. Организация питания студентов вузов и колледжей. Питание обучающихся в строительных отрядах.	2 2	
5.	Технология производства продуктов питания для спортсменов	<b>ЛЕКЦИЯ №9.</b> Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Основные продукты питания для спортсменов. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. <b>ЛЕКЦИЯ №10.</b> Дневной рацион спортсмена. Особенности питания спортсменов различных видов спорта. Рекомендуемый режим питания спортсменов во время и после тренировок и соревнований	2 2	

6.	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.	<p><b>ЛЕКЦИЯ №11.</b> Особенности трудовой деятельности работников умственного труда. Высокая нервно-эмоциональная нагрузка и нагрузки на психозэмоциональную сферу личности. Рекомендуемый суточный набор продуктов для людей этой группы профессий. Рациональное распределение калорийности пищи по приемам пищи.</p> <p><b>ЛЕКЦИЯ №12.</b> Организация рационального питания работников сельского хозяйства. Режим питания для этой группы населения в зависимости от сменности работы. Рекомендуемый набор продуктов.</p> <p><b>ЛЕКЦИЯ №13.</b> Потребность в пищевых веществах и энергии у водителей различных видов транспорта. Особенности деятельности этой группы работников. Рекомендуемые режимы питания для водителей. Рекомендуемый суточный набор продуктов. Организация специальных пунктов питания. Питание морских судовых экипажей. Питание летного состава.</p> <p><b>ЛЕКЦИЯ №14</b> Организация рационального питания работников горячего цеха. Необходимость в защитных факторах пищи.</p> <p>2. Рекомендуемый режим питания этой категории работников. Среднесуточный набор продуктов для рабочих горячих цехов.</p>	2(2)*	1
			2	
			2	
			2	
7.	Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей	<p><b>ЛЕКЦИЯ №15.</b> Организация рационального питания здоровых женщин во время беременности. Питание рожениц.</p> <p><b>ЛЕКЦИЯ №16.</b> Питание кормящих матерей. Питание беременных женщин при некоторых видах патологии.</p>	2	1
			2	
8.	Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	<p><b>ЛЕКЦИЯ №17.</b> Питание пожилых людей. Возрастные изменения стареющего организма. Суточные нормы потребления пищевых веществ в пожилом возрасте. Нормы суточной энергетической ценности пищи для пожилых людей.</p> <p><b>ЛЕКЦИЯ №18.</b> Режим питания в пожилом возрасте. Особенности кулинарной и технологической обработки продуктов питания для пожилых людей.</p>	2	1
			2(2)*	1
Итого			36(6)*	6

( ) \* Занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.3.2 Лабораторные работы (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоёмкость час
1.	Технология производства продуктов питания для детей и подростков	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для учащихся младшего школьного возраста	4
2.	Технология производства продуктов	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда	4



	питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев	для обучающихся вузов, колледжей и лицеев	
3.	Технология производства продуктов питания для спортсменов	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для спортсменов занимающихся гимнастикой	4
4.	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников умственного труда. <b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников сельскохозяйственного производства. <b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников металлургической промышленности.	4(4) <sup>*</sup> 4 4
5.	Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для беременных женщин. <b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для кормящих матерей.	4 4
6.	Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей пожилого возраста.	4(2) <sup>*</sup>
<b>Итого</b>			<b>36(6)<sup>*</sup></b>

( )<sup>\*</sup> - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.3.3 Лабораторные работы (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час
1.	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для работников сельскохозяйственного производства.	4
2.	Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и расчет пищевой ценности комплексного обеда для людей пожилого возраста.	4(4) <sup>*</sup>
<b>Итого</b>			<b>8(4)<sup>*</sup></b>

( )<sup>\*</sup> Занятия, проводимые в интерактивной форме

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология специализированных продуктов питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования, следующие учебные пособия и методические указания:

1. Ширитова, Л.Ж. Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения: [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 63с.

2. Ширитова, Л.Ж. Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 35с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 26(87) часа, из них 31(92) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачёту. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1	1. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. 2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.	2(4)	[1],[2], [11], [14], [17]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	1. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания. 2. Принципы современной нутри-	2(5)	[1],[2], [3], [4], [5], [7], [11], [16], [18]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным меро-

	<p>циологии.</p> <p>3. Оптимизация питания.</p>			<p>приятным и к сдаче зачета</p>
3	<p>1. Основные требования и рекомендации по организации питания школьников:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребность в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- организация питания школьников с разным режимом обучения;</li> <li>- организация питания школьников в лагерях труда и отдыха;</li> <li>- ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организационных коллективах (Приказ № 1100/94-99-115, Методические рекомендации РАМН «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для питания учащихся образовательных учреждений). <p>2. СанПиН 2.4.2.1178-02. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. п.2.12. Требования к питанию</p> </li></ul>	4(12)	[1],[2], [3], [4], [5], [6], [7], [8], [11], [17], [18], [19]	<p>Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета</p>
4	<p>1. Технология производства продуктов питания для обучающихся в строительных отрядах.</p> <p>2. Режим питания иностранных обучающихся</p>	2(12)	[1],[2], [3], [4],[5], [11], [17], [18], [19]	<p>Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета</p>
5	<p>1. Системы спортивного питания.</p> <p>2. Энергозатраты спортсменов занимающихся велогонками, многоборьем, спортивной ходьбой.</p>	4(18)	[1],[2], [3], [4],[5], [6], [17], [18], [19]	<p>Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета</p>
6	<p>1. Современное состояние питания трудящегося населения в России.</p> <p>2. Технология производства продуктов питания для морских судовых экипажей.</p> <p>3. Технология производства продуктов питания для летного состава.</p> <p>4. Технология производства продуктов питания для работников агропромышленных комплексов.</p> <p>5. Технология производства продуктов питания для шахтеров угольных шахт.</p> <p>6. Технология производства продуктов питания для рабочих горячих цехов.</p>	4(14)	[1],[2], [3], [4],[5], [11], [17], [18], [19]	<p>Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета</p>
7	<p>1. Технология производства продуктов питания для беременных жен-</p>	4(12)	[1],[2], [3], [5],	<p>Подготовка к балльно-</p>

	щин при некоторых видах патологии.		[10], [11], [17], [18], [19]	рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
8	1.Направления создания новых поколений продуктов геродиетического профиля. 2.Критерий аминокислотной сбалансированности белков геродиетического профиля.	4(10)	[1],[2], [3], [5], [8], [11], [17], [18], [19]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
9.	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Сдача зачета
<b>Итого</b>		<b>31(92)</b>		

\* - Перечень учебно-методического обеспечения представлен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	УК-9; ПК-1; ПК-3	1-ый рейтинг контроль-Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Физиологические основы питания специальных контингентов населения		
	Технология производства продуктов питания для детей и подростков.		
2	Технология производства продуктов питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев	УК-9; ПК-1; ПК-3	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Технология производства продуктов питания для спортсменов		
	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда (часть 1)		
3	Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда (часть 2)	УК-9; ПК-1; ПК-3	3-ий рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей		
	Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста		

### 6.2 Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков, а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Рабочей программой дисциплины «Технология специализированных продуктов питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**УК-9** Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

**ПК-1** Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ПК-3** Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготов-

ления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции **УК-9, ПК-1, ПК-3** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»**

<b>Код компетенции</b>	<b>Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы</b>
УК-9	Б1.О.05 Деловые коммуникации и культура речи	1
	<b>Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания</b>	5
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств <b>Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания</b>	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного Б1.О.29 Современные технологии продукции общественно-го питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	4
ПК-3	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания <b>Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов</b>	5

	<b>питания</b> Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

*\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

### **Промежуточная аттестация – зачёт**

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачёта (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

### **Индикаторы достижения компетенций\***

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-2 <sub>ук.9</sub> Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья. (5-этап)	<b>Знать:</b> причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения	Не знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения	Частично знаком с причинами, признаками и последствиями опасностей, способами защиты от чрезвычайных ситуаций; основами безопасности жизнедеятельности, телефонами служб спасения	Достаточно владеет знаниями причин, признаков и последствий опасностей, способов защиты от чрезвычайных ситуаций; основ безопасности жизнедеятельности, телефонов служб спасения	В полной мере владеет знаниями причин, признаков и последствий опасностей, способов защиты от чрезвычайных ситуаций; основ безопасности жизнедеятельности, телефонов служб спасения
	<b>Уметь:</b> планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Не умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Не в полной мере умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	На достаточно хорошем уровне умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	На высоком уровне умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
	<b>Владеть:</b> методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности	Не владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности	Не в полной мере владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности	На достаточно хорошем уровне владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности	Владеет на высоком уровне методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
ИД-3 <sub>ук.9</sub> Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональных сферах	<b>Знать:</b> о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Не знает о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Частично знаком о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Достаточно владеет знаниями о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В полной мере владеет знаниями о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности



(5-этап)	<b>Уметь:</b> взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями	Не умеет взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями	Не в полной мере умеет взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями	На достаточно хорошем уровне умеет взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями	На высоком уровне не умеет взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями
	<b>Владеть:</b> навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Не владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Не в полной мере владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	На достаточно хорошем уровне владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Владеет на высоком уровне навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (5-этап)	<b>Знать:</b> основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно высоком уровне основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>Уметь:</b> определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>Владеть:</b> навыками контроля технологических параметров и режимов производ-	Не владеет навыками контроля технологических параметров и режимов	Не в полной мере владеет навыками контроля технологических параметров и	Хорошо владеет навыками контроля технологических параметров и режимов	Владеет на высоком уровне навыками контроля технологических параметров и





	<b>Владеть на- выками</b> расче- та нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрика- тов, материа- лов, инстру- ментов, техно- логического топлива, энер- гии) и эконо- мической эф- фективности технологиче- ских процессов производства продукции об- щественного питания массо- вого изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов	Не владеет навыками рас- чета нормати- вов материаль- ных затрат (норм расхода сырья, полу- фабрикатов, материалов, инструментов, технологиче- ского топлива, энергии) и эконо- мической эффективности технологиче- ских процессов производства продукции об- щественного питания массо- вого изготовле- ния и специали- зированных пищевых про- дуктов	Не в полной мере владеет навыками расче- та нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, ин- струментов, тех- нологического топлива, энер- гии) и эконо- мической эффе- ктивности техно- логических про- цессов произ- водства продук- ции обществен- ного питания массового изго- товления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне владеет навыка- ми расчета нор- мативов матери- альных затрат (норм расхода сырья, полуфаб- рикатов, мате- риалов, инстру- ментов, техноло- гического топ- лива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов про- изводства про- дукции общест- венного питания массового изго- товления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов	Владеет на высоком уровне расчетами нор- мативов матери- альных затрат (норм расхода сырья, полуфаб- рикатов, мате- риалов, инстру- ментов, техноло- гического топ- лива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов про- изводства про- дукции общест- венного питания массового изго- товления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов
--	---	--	---	---	--

\* На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачёту, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контро-  
ля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачёту.  
Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, кон-  
трольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачёте студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой по-  
вторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой  
баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче за-  
чёта и остальные **20-40** баллов он получает на зачёте.

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено»	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; прак- тические навыки профессионального применения освоенных зна- ний сформированы.
Средний уровень «зачтено»	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практи- ческие навыки.
Пороговый уровень «зачтено»	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минималь- ному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минималь- ный уровень	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретиче- ский материал, учебные задания не выполнил, практические на-

«не зачтено»		выки не сформированы.
--------------	--	-----------------------

**7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-2<sub>УК-9</sub>, ИД-3<sub>УК-9</sub>, ИД-1<sub>ПК-1</sub>, ИД-2<sub>ПК-1</sub>, ИД-3<sub>ПК-3</sub> в процессе освоения образовательной программы**

**7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся  
1-ый рейтинг контроль**

1. Цель государственной политики в области здорового питания:
  - а) сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний;
  - б) разработка новых технологий и производство продуктов питания;
  - в) систематическое употребление продуктов питания, обогащенных комплексом биологически активных добавок с широким спектром терапевтического действия.
2. Пищевые продукты – это те объекты окружающей природы и продукты их переработки, которые могут быть использованы человеком для:
  - а) питания, в качестве источников энергии и «строительных» веществ;
  - б) профилактики различных заболеваний и укрепления защитных функций организма, снижения риска воздействия вредных веществ;
  - в) питания военнослужащих и определенных групп населения, находящихся в экстремальных условиях.
3. Пищевые вещества, или нутриенты – это:
  - а) органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов;
  - б) объекты окружающей природы и продукты их переработки, которые могут быть использованы человеком для питания;
  - в) новые, сбалансированные по составу продукты, обогащенные функциональными компонентами.
4. Пищевые вещества необходимы для:
  - а) построения и обновления клеток и тканей, для регуляции биохимических и физиологических функций;
  - б) получения энергии, необходимой для функционирования различных органов, выполнения физической и умственной работы, поддержания температуры тела;
  - в) разработки новых технологий и производства продуктов питания.
5. Макронутриенты – это:
  - а) пищевые вещества необходимые организму в малых количествах (измеряемых десятками граммов ежедневно);
  - б) пищевые вещества необходимые организму в больших количествах (измеряется миллиграммами и микрограммами);
  - в) натуральные пищевые продукты, которые от природы содержат большое количество функционального ингредиента.....

**2 рейтинг контроль**

1. В соответствии с физиологическими рекомендациями энергетическая потребность студентов оценена в пределах:
  - а) 2434 ккал;
  - б) 2000ккал;

в) 1500 ккал.

2. В соответствии с физиологическими рекомендациями энергетическая потребность студентов-мужчин оценена в пределах:

- а) 1950 ккал;
- б) 2585 ккал;
- в) 2500 ккал.

3. Сколько процентов от общей энергетической ценности рациона студентов должны составлять белки:

- а) 12%;
- б) 22%;
- в) 30%.....

### **3-ий рейтинг контроль**

1. Пищевые рационы рабочих горячих цехов должны содержать достаточное количество:

- а) фруктов;
- б) жиров;
- в) овощей.

2. При больших влагопотерях рабочих горячих цехов показано применение:

- а) воды, содержащей 0,3-0,5 % хлорида натрия;
- б) напитков подкисленных какой-либо пищевой кислотой;
- в) компотов из различных ягод.

3. Для утоления жажды во время физической работы рабочих горячих цехов не следует применять:

- а) чай;
- б) черный кофе;
- в) хлебный квас.

4. Рекомендуются включать в пищевые рационы рабочих горячих цехов жиры в количестве примерно:

5. Лечебно – профилактическое питание работники должны получать:

- а) до начала смены;
- б) в обеденный перерыв;
- в) после смены.....

### **7.3.2. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **1-ый рейтинг контроль**

- 1. Теория функционального питания.
- 2. Основные положения теории сбалансированного питания А.А. Покровского.
- 3. Особенности теории адекватного питания А.М. Уголева.
- 4. Понятие о сбалансированности продуктов питания.
- 5. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения.

6. Энергетическая ценность рациона и содержание в нём основных пищевых веществ для специальных контингентов населения.
7. Организация рационального питания детей и подростков.
8. Школьное питание, физиологические требования к составлению меню школьных завтраков и обедов.
9. Пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах. Рекомендуемые среднесуточные нормы белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.
10. Режим и организация питания учащихся в образовательных учреждениях.

#### **2-ой рейтинг контроль**

1. Принципы составления рациона питания студента.
2. Особенности организма обучающихся.
3. Среднесуточный набор продуктов, рекомендуемый для обучающихся вузов, колледжей и лицеев. Режим питания, необходимый для обучающихся.
4. Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Основные продукты питания для спортсменов.
5. Характеристика питания спортсменов при различных видах спорта.
6. Рекомендуемый режим питания спортсменов во время и после тренировок и соревнований.
7. Организация рационального питания работников умственного труда.
8. Питание работников промышленных предприятий и сельского хозяйства.
9. Организация рационального питания работников среднего по тяжести труда.
10. Особенности питания водителей различных видов транспорта.

#### **3-ий рейтинг контроль**

1. Организация рационального питания работников занятых тяжёлым и особо тяжёлым физическим трудом.
2. Питание работников горячих цехов.
3. Питание работников агропромышленных комплексов. Особенности энерготрат этой категории работников.
4. Организация рационального питания здоровых женщин во время беременности.
5. Питание рожениц и кормящих матерей.
6. Питание беременных при некоторых видах патологии.
7. Питание пожилых людей. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
8. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
9. Рекомендуемый режим питания в пожилом возрасте.

### **7.3.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Концепция государственной политики в области здорового питания.
2. Теория функционального питания.
3. Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
4. Основные положения теории сбалансированного питания А.А. Покровского.
5. Особенности теории адекватного питания А.М. Уголева.
6. Понятие о сбалансированности продуктов питания.
7. Методы формирования заданных качественных характеристик продуктов функционального назначения.
8. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения.

9. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания.
10. Энергетическая ценность рациона и содержание в нём основных пищевых веществ для специальных контингентов населения.
11. Организация рационального питания детей и подростков.
12. Особенности растущего организма.
13. Школьное питание, физиологические требования к составлению меню школьных завтраков и обедов.
14. Пути удовлетворения потребностей детей и подростков в энергии и пищевых веществах. Рекомендуемые среднесуточные нормы белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.
15. Режим и организация питания учащихся в образовательных учреждениях.
16. Особенности дополнительного питания в образовательных учреждениях для детей и подростков.
17. Принципы составления рациона питания студента.
18. Особенности организма обучающихся.
19. Среднесуточный набор продуктов, рекомендуемый для обучающихся вузов, колледжей и лицеев. Режим питания, необходимый для обучающихся.
20. Питание обучающихся в строительных отрядах.
21. Режим питания иностранных обучающихся.
22. Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Основные продукты питания для спортсменов.
23. Характеристика питания спортсменов при различных видах спорта.
24. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности. Дневной рацион спортсмена.
25. Рекомендуемый режим питания спортсменов во время и после тренировок и соревнований.
26. Организация рационального питания работников умственного труда.
27. Рекомендуемый суточный набор продуктов для работников умственного труда. Рациональное распределение калорийности пищи по приемам пищи.
28. Питание работников промышленных предприятий и сельского хозяйства.
29. Режим питания работников промышленных предприятий и сельского хозяйства в зависимости от сменности работы. Рекомендуемый набор продуктов.
30. Организация рационального питания работников среднего по тяжести труда.
31. Особенности питания водителей различных видов транспорта.
32. Рекомендуемые режимы питания для водителей. Рекомендуемый суточный набор продуктов.
33. Организация специальных пунктов питания.
34. Организация рационального питания работников занятых тяжёлым и особо тяжёлым физическим трудом.
35. Питание работников горячих цехов.
36. Рекомендуемый режим питания для рабочих горячих цехов. Среднесуточный набор продуктов для этой категории работников.
37. Особенности питания при воздействии на организм пылей.
38. Особенности организации питания на рабочем месте для этой группы профессий. Режим питания и рекомендуемый среднесуточный набор продуктов.
39. Особенности питания работников в условиях шума и вибрации.
40. Развитие «шумовой патологии» «вибрационной болезни». Вещества, обладающие защитным действием против этих заболеваний.
41. Питание работников агропромышленных комплексов. Особенности энерготрат этой категории работников.
42. Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов в зависимости от сезона года.



- Рекомендуемый режим питания. Питание на полевых станках.
43. Организация рационального питания здоровых женщин во время беременности.
  44. Питание рожениц и кормящих матерей.
  45. Коррекция питания беременных и кормящих женщин.
  46. Питание беременных при некоторых видах патологии.
  47. Питание пожилых людей. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
  48. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
  49. Рекомендуемый режим питания в пожилом возрасте.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

#### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400с.
3. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007. – 352 с.
4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560с.
5. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства РФ. - Ставрополь: Агрус, 2014. - 79 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9596-0991-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>
6. Пискулин, А.А. Тренировка и питание спортсменов при подготовке к марш-броскам в условиях учебно-лагерных сборов: учебное пособие / А.А. Пискулин, Л.В. Сотникова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина», Министерство образования и науки Российской Федерации. - Елец: Елецкий государственный университет им И.А. Бунина, 2011. - 75 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>
7. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания. Т.2. /

А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И.Ковалёв и др. – М.: Мир, 2004. – 416с.

8. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания / С.Б.Юдина. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228с.

#### **Дополнительная литература:**

9. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2003. – 590с.

10. Мглинец А.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М. и др. Справочник технолога общественного питания / И.М. Мглинец, Г.Н.Ловачева, Л.М. Алешинаи др. – М.: Колос, 2000. – 416с.

11. Нормы физиологических потребителей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения РФ. Приказ № 5786 –1991.

12. СанПиН 2.4.2.1178-02. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. п.2.12. Требования к питанию.

13. Рецептуры блюд для питания учащихся общеобразовательных учреждений г. Москвы.Вып.4 /Сорокина Л.И., Александрова В.Г., Барсукова Л.Л., Борисова И.В.: Справочник. М.: Изд. Дом «Ресторанные ведомости».- 2003. -312с.

14. Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ на период до 2005 года.

15. Ковров Я.Г. Принципы рационального питания школьников. – Киев: Здоровье.- 1993. - 45 с.

16. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г., Диетология. Новейший справочник для врачей.- М.: Изд. ЭКСМО.-2003 г.

17. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочные таблица / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна.- М.: Пищевая промышленность. – 2002.-235с.

18. Ширитова, Л.Ж. Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения: [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 63с.

19. Ширитова, Л.Ж. Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения: [Электронный ресурс] Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения.: 2016. – 35с.

#### **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

- **ЭБС «Издательства Лань»**

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**

**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
ООО «Директ-Медиа»  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
ООО Научная электронная библиотека.  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**  
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения лабораторных работ студенту следует оформить лабораторную работу на листах формата А4(см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Технология специализированных продуктов питания»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомились с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачётом.

## **11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

**Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	<a href="http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm">http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm</a>
<b>Агроакадемсеть</b> - базы данных РАСХН.	<a href="http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-">http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-</a>

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
2.	Лабораторный практикум	Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование: пароконвектоматы «Abat» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., водонагреватель «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
		Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска ме-

			<p>ловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W</p>
		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	<p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт; Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU; Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>