

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Основы нутрициологии
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы нутрициологии» являются подготовка выпускника к решению следующих задач производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Источники научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Работать с источниками научно-технической информации, применять отечественный и зарубежный опыт в производстве продуктов питания	Навыками представления результатов анализа научно-технической информации

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Основы нутрициологии» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 ОП.

Дисциплина базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении дисциплин: «Органическая химия», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Основы рационального питания», «Основы лечебного питания» и необходима для написания выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр VIII
	акад.ч	акад.ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	76	76
Лекции	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	1,8	1,8
Лабораторные работы (ЛБ)	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации перед экзаменом	2	2
Виды аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	70,2	70,2
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	24	24
Домашнее задание	26,2	26,2
Реферат	20	20
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Особенности культуры питания современного человека	<p>1. Введение. Современное состояние пищевого статуса населения. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: нутрициологи, нутриенты – макронутриенты, микронутриенты, пищевой статус, рацион питания.</p> <p>2. Влияние питания на здоровье современного человека. Здоровье, процессы передачи веществ и энергии между организмом человека и внешней средой, количество и структура потребляемой пищи.</p> <p>3. Алиментарные заболевания, причины их развития. Классификация алиментарных заболеваний. Причины их развития - интенсификация промышленного производства с использованием химических соединений, урбанизация и др. Способность продуктов предотвращать развитие алиментарных заболеваний.</p> <p>4. Отличительные особенности в культуре питания современников и предыдущих поколений. Увеличение употребления в пищу рафинированных продуктов, уменьшение поступления в организм молочнокислых бактерий, низкое употребление растительной пищи, потери необходимых пищевых ингредиентов в процессе приготовления пищи.</p> <p>5. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика – продукты животного происхождения. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов, пищевая ценность молока и молочных продуктов (кисломолочных), пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов, нерыбных продуктов моря.</p> <p>6. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика – продукты растительного происхождения. Пищевая ценность овощей и фруктов, пищевая ценность зелени, пищевая ценность ягод, пищевая ценность соков и напитков, пищевая ценность меда.</p>	36
2.	Основные направления развития нутрициологии	<p>7. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. История возникновения теорий сбалансированного и адекватного питания, принципы теорий питания, отличительные особенности теорий.</p> <p>8. Теория функционального питания. Теория рационального здорового питания История возникновения теорий функционального и рационального питания, принципы теорий питания.</p>	8
3	Потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии	<p>9. Макронутриенты. Характеристика и физиологическое значение белков, жиров, углеводов. Источники, пищевая ценность, биологическая ценность и эффективность, функции нутриентов, оптимальное соотношение в рационе.</p> <p>10. Витамины и витаминоподобные вещества. Классификация витаминов и витаминоподобных веществ, характеристика и их физиологическое значение для здоровья человека. Избыток и недостаток в питании.</p> <p>11. Минеральные вещества. Классификация минеральных веществ, характеристика и их физиологическое значение для здоровья человека. Избыток</p>	38

		и недостаток в питании.	
		12. Основы организации питания различных социальных групп населения. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах, сбалансированность питания, разнообразие суточного рациона.	
4	Основы составления рационов питания детей	13. Основы составления рационов питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Особенности востребованности в пищевых веществах детского организма до 1,5 лет и старше, физиологические нормы потребления. Принципы составления рационов для детей в дошкольных образовательных учреждениях.	54,2
		14. Основы составления рационов питания детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Особенности востребованности в пищевых веществах детского организма с 7 до 14 и с 15 до 18 лет, физиологические нормы потребления. Принципы составления рационов для детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования и среднего профессионального образования.	
		15. Основы составления рационов питания детей, пребывающих в загородных оздоровительных учреждениях. Особенности востребованности в пищевых веществах детского организма с 7 до 14 и с 15 до 18 лет в условиях загородных оздоровительных учреждений, принципы составления рационов.	

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ПЗ (или С), час	ЛР, час	СРО, час
1	Особенности культуры питания современного человека	12	-	-	24
2	Основные направления развития нутрициологии.	4	-	-	4
3	Потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии	8	-	24	6
4	Организация питания детей различных возрастных групп	6	-	12	36,2

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Особенности культуры питания современного человека	Тема. Введение. Современное состояние пищевого статуса населения.	2
		Тема. Влияние питания на здоровье современного человека.	2
		Тема. Алиментарные заболевания, причины их развития.	2
		Тема. Отличительные особенности в культуре питания современников и предыдущих поколений.	2
		Тема. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика – продукты животного происхождения.	2
		Тема. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика – продукты животного происхождения	2
		Тема. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика – продукты животного происхождения	2
2	Основные направления развития нутрициологии	Тема. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания.	2
		Тема. Теория функционального питания. Теория	2

		рационального здорового питания	
3	Потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии	Тема. Макронутриенты.	2
		Тема. Витамины и витаминоподобные вещества	2
		Тема. Минеральные вещества.	2
		Тема. Основы организации питания различных социальных групп населения	2
4	Основы составления рационов питания детей	Тема. Основы составления рационов питания детей в дошкольных образовательных учреждениях	2
		Тема. Основы составления рационов питания детей в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования и среднего профессионального образования	2
		Тема. Основы составления рационов питания детей, пребывающих в загородных оздоровительных учреждениях	2

5.2.2 Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость, час
1	Особенности культуры питания современного человека	-	-
2	Основные направления развития нутрициологии	-	-
3	Потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии	Определение количества суточных энерготрат человека.	6
		Составление комплексного обеда в соответствии с принципами рационального питания.	6
		Технология блюд для беременных и кормящих женщин	6
		Технология блюд геродиетического питания	6
4	Основы составления рационов питания детей	Технология блюд для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях	6
		Технология блюд для питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования	6

5.2.4 Самостоятельная работа студентов (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Особенности культуры питания современного человека	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	5
		Подготовка реферата	19
2	Основные направления развития нутрициологии.	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	4
3	Потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	4
		Подготовка к лабораторной работе	1
		Подготовка к контрольной работе аудиторной	1
4	Основы составления рационов питания детей	Проработка материалов по конспекту лекций и учебнику	9
		Подготовка к лабораторной работе Домашнее задание. Разработка рациона питания обучающихся в общеобразова-	1 26,2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Якушкин, И.В. Нутрициология : учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Якушкин, А. К. Бердова, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. – Омск : Омский ГАУ, 2019. — 50 с. – Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/197812#1> - Загл. с экрана.

Назаренко, А. С. Основы спортивной нутрициологии : учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. С. Назаренко, Н. Ш. Хаснутдинов. — Казань : Поволжский ГУФКСИТ, 2020. — 236 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/154967>. — Загл. с экрана.

1. Попова Н.Н. Основы рационального питания [Текст] : учебное пособие / Н. Н. Попова ; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж, 2013. - 106 с.

2. Молчанова, Е.Н. Физиология питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90750>. — Загл. с экрана.

3. Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс] : учеб. / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99209>. — Загл. с экрана.

6.2 Дополнительная литература

1. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебоу-лочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Я. Ко-рячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58738> . — Загл. с экрана.

2. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69879> . — Загл. с экра-на.

3. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебоу-лочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92217> . — Загл. с экрана.

4. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производ-ственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668> . — Загл. с экрана.

Нормативная документация. Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебоу-лочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРО-ФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 : 318-00

4. Усов, В. В. Сборник рецептов вегетарианской кухни [Текст] : учебное пособие / В. В. Усов. - М. : Академия, 2006. - 384 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 376-378. - ISBN 5-7695-2363-8 : 228-60.

6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Даш-ков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6 : 1089-00.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

9. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждени-ях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

10. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник техниче-ских нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

Периодические издания

1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ре-сурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»

- 2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»
- 3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»
- 4 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»
- 5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»
- 6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»
- 7 Журнал «Здоровье»
- 8 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»
- 9 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -
- 10 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
- 11 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»
- 12 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
- 13 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»
- 14 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»
- 15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
- 16 Журнал «Пищевая промышленность»
- 17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
- 18 Журнал «Ресторанные ведомости»
- 19 Журнал «Ресторатор»
- 20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
- 21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
- 22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
- 23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
- 24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
- 25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
- 26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 27 Журнал «Школа гастронома»
- 28 Журнал «Vitamin De»
- 29 Журнал «Food Technology»
- 30 РЖ Оборудование пищевой промышленности»

31 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

32 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

33 Журнал «Гастроном»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Дерканосова, А.А. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : методические указания для самостоятельной работы студентов для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» дневной формы обучения / Н. Н. Попова ; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 16 с. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1212>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;

- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;

- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;

- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная и рированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроjectionным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPИАHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
 Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;
 Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com
--	--

	<p>Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com</p> <p>Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p> <p>LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/</p> <p>Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1. Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины

включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы дисциплины.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе
Основы нутрициологии

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом для студентов, обучающихся по полной программе обучения

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр IX
	акад. ч	акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	24,2	24,2
Лекции	8	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	1,2	1,2
Лабораторные работы (ЛБ)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации перед экзаменом	2	2
Виды аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	149	149
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	102,8	102,8
Выполнение контрольной работы	26,2	26,2
Реферат	20	20
Подготовка к экзамену	6,8	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- источники научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

уметь:

- работать с источниками научно-технической информации, применять отечественный и зарубежный опыт в производстве продуктов питания

владеть:

- навыками представления результатов анализа научно-технической информации

Содержание разделов дисциплины. Влияние питания на здоровье современного человека. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория функционального питания. Теория рационального здорового питания. Макронутриенты. Витамины и витаминоподобные вещества. Минеральные вещества. Основы организации питания различных социальных групп населения. Принципы организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. Организация здорового питания в обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования и среднего профессионального образования. Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

Основы нутрициологии

1. Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Источники научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Работать с источниками научно-технической информации, применять отечественный и зарубежный опыт в производстве продуктов питания	Навыками представления результатов анализа научно-технической информации

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые модули/разделы/темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология оценки (способ контроля)
1	Особенности культуры питания современного человека	ПК-25	Собеседование	Уровневая шкала
			Реферат	«Зачтено»-«не зачтено»
2	Основные направления развития нутрициологии		Собеседование	Уровневая шкала
			Контрольная работа аудиторная	Уровневая шкала
3	Потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии		Собеседование	Уровневая шкала
			Лабораторные работы	«Зачтено»-«не зачтено»
4	Основы составления рационов питания детей		Собеседование	Уровневая шкала
			Лабораторные работы	«Зачтено»-«не зачтено»
		Домашнее задание	Уровневая шкала	

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

(Нумерация оценочных средств вне зависимости от их вида – сквозная)

3.1 Реферат

Примерные темы рефератов

- 1 Отечественный и зарубежный опыт использования молока и молочных продуктов в производстве продуктов общественного питания
- 2 Отечественный и зарубежный опыт использования свинины в производстве продуктов общественного питания
- 3 Отечественный и зарубежный опыт использования говядины в производстве продуктов общественного питания
- 4 Отечественный и зарубежный опыт использования баранины в производстве продуктов общественного питания
- 5 Отечественный и зарубежный опыт использования субпродуктов в производстве продуктов общественного питания
- 6 Отечественный и зарубежный опыт использования рыбы в производстве продуктов обществен-

- ного питания
- 7 Отечественный и зарубежный опыт использования нерыбных продуктов моря в производстве продуктов общественного питания
- 8 Отечественный и зарубежный опыт использования яиц и яичных продуктов в производстве продуктов общественного питания
- 9 Отечественный и зарубежный опыт использования пищевых жиров в производстве продуктов общественного питания
- 10 Отечественный и зарубежный опыт использования круп и макаронных изделий в производстве продуктов общественного питания
- 11 Отечественный и зарубежный опыт использования муки и отрубей в производстве продуктов общественного питания
- 12 Отечественный и зарубежный опыт использования не пряных овощей в производстве продуктов общественного питания
- 13 Отечественный и зарубежный опыт использования пряных овощей в производстве продуктов общественного питания
- 14 Отечественный и зарубежный опыт использования ягод в производстве продуктов общественного питания
- 15 Отечественный и зарубежный опыт использования грибов в производстве продуктов общественного питания
- 16 Отечественный и зарубежный опыт использования зелени в производстве продуктов общественного питания

3.2 Контрольная работа аудиторная

Примерные варианты контрольной работы

- 17
1. Каким должно быть соотношение жиров животного и растительного происхождения к общему количеству жиров.
1. 35% : 75% 2. 30% : 70% 3. 55% : 45% 4. 60% : 40%
 2. Какое минимальное количество белка необходимо женщине массой 52 кг с нормальным фенотипом.
1. 20 г 2. 100 г 3. 52 г 4. 95 г 5. 80 г
 3. К микронутриентам относятся –
1. клетчатка
2. жиры
3. минорные физиологически активные вещества
4. усвояемые полисахариды
 4. Как источники углеводов для людей пожилого возраста предпочтительны...
1. продукты богатые крахмалом и пищевыми волокнами
2. продукты из муки высшего сорта
3. крупы из цельного зерна, овощи, фрукты, ягоды
4. кондитерские изделия
 5. Найдите массу жиров растительного происхождения (г) в рационе питания общей энергетической ценностью 15950 кДж. Рацион предназначен для жителя центральной части России
-
- 18
1. Для процессов остеогенеза благоприятным соотношением кальция и фосфора в рационе считается...
1. 1:1,2-1,5 2. 1:3 3. 1-1,3:2,5
 2. В результате пищеварения до аминокислот расщепляются
1. белки 2. жиры 3. углеводы 4. органические кислоты 5. минералы
 3. Макронутриенты –
1. белки 2. жиры 3. углеводы 4. органические кислоты 5. витамины 6. минералы
 4. Принципы теории сбалансированного питания:
1. пищу усваивают как поглощающий её организм, так и населяющие его бактерии
2. должен соблюдаться баланс между поступающими в организм белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными и балластными веществами
3. пищевые волокна не учувствуют в пищеварении
4. ценными являются только усваиваемые компоненты пищи, а остальная её часть является балластом

	<p>5. Какое количество белков растительного происхождения (г) должно входить в рацион питания, общая энергетическая ценность которого составляет 1824,6 кДж. Рацион предназначен для жителя центральной части России.</p>
19	<p>1. Гидролиз триглицеридов с образованием моноглицеридов и жирных кислот осуществляется с помощью 1. амилазы 2. липазы 3. мальтазы</p> <p>2. Что является результатом неправильного питания? 1. ожирение 2. сахарный диабет 3. увеличение бифидо- и лактобактерий в кишечнике 4. долголетие</p> <p>3. Продукты всасывания углеводов – 1. глюкоза 2. глицерин 3. фруктоза 4. Валин</p> <p>4. Сколько энергии организм получает за счет биологического окисления белков от общего количества суточных энергозатрат: 1. 20 % 2. 12 % 3. 32 % 4. 30 % 5. 52 % 6. 58 % 7. 48 %</p> <p>5. Найдите массу усвояемых полисахаридов в рационе питания общей энергетической ценностью 14000 кДж. Рацион предназначен для жителя центральной части России</p>
20	<p>1. Причины развития болезней цивилизации 1. потребление в пищу белков, жиров, углеводов в соотношении 1:1:4 2. увеличение употребления в пищу продуктов с низким гликемическим индексом 3. уменьшение поступления в организм молочнокислых бактерий 4. снижение в рационе омега-3 ПНЖК 5. снижение пищевых волокон в рационе</p> <p>2. Сколько энергии организм получает за счет биологического окисления углеводов от общего количества суточных энергозатрат: 1. 20 % 2. 12 % 3. 32 % 4. 30 % 5. 52 % 6. 58 % 7. 48 %</p> <p>3. В основе какой из теорий о питании лежат следующие принципы: приток веществ точно соответствует их потере; баланс энергии; рацион должен содержать пять основных компонентов, исключая непищевые 1. теория адекватного питания 2. теория сбалансированного питания 3. теория функционального питания</p> <p>4. Что относится к микронутриентам? 1. витамины 2. углеводы 3. жиры 4. минералы</p> <p>5. Какое количество жиров животного происхождения (г) должно входить в рацион питания общей энергетической ценностью 15062 кДж. Рацион предназначен для жителя центральной части России.</p>
21	<p>1. Функции пищевых волокон – 1. создают благоприятные условия для продвижения пищи по желудочно-кишечному тракту 2. нормализуют деятельность микрофлоры 3. способствуют выведению из организма холестерина 4. снижение в рационе омега-3 ПНЖК 5. являются источниками незаменимых аминокислот</p> <p>2. К микронутриентам относятся – 1. пектин 2. минеральные вещества 3. крахмал 4. витамины</p> <p>3. В основу какой из альтернативных теорий питания ставится совместимость пищевых продуктов 1. естественного питания</p>

	<p>2. позитивного питания 3. раздельного питания</p> <p>4. Какие продукты относятся к рафинированным? 1. продукты богатые крахмалом и пищевыми волокнами 2. продукты из муки высшего сорта 3. крупы из цельного зерна, овощи, фрукты, ягоды, кондитерские изделия</p> <p>5. Какое количество моно- и дисахаридов должно входить в рацион питания общей энергетической ценностью 8284 кДж. Рацион предназначен для жителя центральной части России</p>
22	<p>1. Каким должно быть соотношение полиненасыщенных жирных кислот омега-3 к омега-6. 1. 1 : 5-10% 2. 1 : 20 3. 1 : 4 4. 1 : 1</p> <p>2. К какой группе по характеру трудовой деятельности относятся люди следующих профессий: хирурги, работники-станочники, текстильщики, наладчики, слесари, работники коммунально-бытового обслуживания, пищевой промышленности и т.п. 1. III группа 2. II группа 3. IV группа</p> <p>3. В чем заключаются особенности питания беременных женщин? 1. необходимо снизить продукты, содержащие белки гемоглобин и миоглобин 2. понижена калорийность рациона во второй половине беременности 3. повышено содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов 4. необходимо употребление рафинированных продуктов питания 5. снижение количества поваренной соли</p> <p>4. Специфически-динамическое действие пищи способствует: 1. снижению энергии, расходуемой на основной обмен 2. повышению энергии, расходуемой на основной обмен 3. снижению калорийности рациона</p> <p>5. Найдите массу белков животного происхождения (г) в рационе питания общей энергетической ценностью 13388 кДж. Рацион предназначен для жителя центральной части России</p>
23	<p>1. Каким должно быть соотношение углеводов (полисахаридов и простых сахаров) к их общему количеству. 1. 35% : 75% 2. 30% : 70% 3. 75% : 25% 4. 60% : 40%</p> <p>2. Какое количество жира необходимо женщине массой 58 кг с нормальным фенотипом. 1. 95 - 120 г 2. 100 - 120 г 3. 37 - 52 г 4. 95 - 130 г 5. 60 - 87 г</p> <p>3. К макронутриентам относятся – клетчатка жиры минорные физиологически активные вещества усвояемые полисахариды</p> <p>4. Как источники белка животного происхождения для людей пожилого возраста предпочтительны... говядина свинина баранина рыба</p> <p>5. Сколько требуется углеводов (г), если содержание белков растительного происхождения в рационе питания составляет 25 г. Рацион предназначен для жителя центральной части России.</p>

3.3 Домашнее задание

Примерные варианты домашнего задания

- 24 Составить рацион питания на 3 дня для школьников возрастной группы от 7 до 10 лет
- 25 Составить рацион питания на 3 дня для школьников (девочек) возрастной группы от 7 до 10 лет
- 26 Составить рацион питания на 3 дня для школьников (мальчиков) возрастной группы от 7 до 10 лет

- лет
- 27 Составить рацион питания на 3 дня для школьников возрастной группы от 11 до 14 лет
- Составить рацион питания на 3 дня для школьников (девочек) возрастной группы от 11 до 14 лет
- 28 Составить рацион питания на 3 дня для школьников (мальчиков) возрастной группы от 11 до 14 лет

3.4 Экзамен

Вопросы к экзамену

- 29 Понятие «болезни цивилизации». Причины их возникновения и развития
- 30 Что такое продукты повышенной биологической ценности. Их применение
- 31 Теории сбалансированного и адекватного питания. История развития, особенности, принципиальные различия
- 32 Из чего складываются суточные энергетические затраты человека. Основной обмен, специфически-динамическое действие пищи, Дополнительный обмен
- 33 История развития вегетарианства. Достоинства и недостатки различных направлений вегетарианства с позиций рационального питания
- 34 История развития теории раздельного питания, достоинства и недостатки с позиций рационального питания.
- 35 История развития системы питания макробиотиков. Достоинства и недостатки с позиций рационального питания
- 36 История развития концепции питания предков. Достоинства и недостатки с позиций рационального питания
- 37 История развития концепции индексов пищевой ценности. Достоинства и недостатки с позиций рационального питания
- 38 Нормы физиологической потребности детей в возрасте до 1 года в пищевых веществах и энергии. Особенности организации питания
- 39 Расчет суточного количества энергозатрат человека
- 40 Определение фенотипа
- 41 Энергозатраты в зависимости от характера трудовой деятельности
- 42 Составление комплексного обеда
- 43 Расчет интегрального сгора блюд
- 44 Оценка пищевого статуса
- 45 Характеристика нарушений здоровья на фоне питания
- 46 Коррекция пищевого статуса
- 47 Нутрификация продуктов питания.
- 48 Функциональное питания. Термины, определения.
- 49 Нутриенты. Белки.
- 50 Суточные энергозатраты человека
- 51 Эубиотики.
- 52 Нутрицевтики
- 53 Парафармацевтики
- 54 Биологически активные добавки к пище.
- 55 Нутриенты. Минералы.
- 56 Теория сбалансированного питания.
- 57 Теория адекватного питания.
- 58 Принципы рационального питания
- 59 Нутриенты. Жиры.
- 60 Нутриенты. Углеводы.
- 61 Нутриенты. Витамины.
- 62 Функции нутриентов.
- 63 Основы нутрициологии. Диететика. Диетотерапия.
- 64 Функциональные продукты. Классификация
- 65 Принципы обогащения рациона питания детей незаменимыми микронутриентами

4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2018 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости;
- методические указания

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критериев и шкал оценки

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-25. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания					
ЗНАТЬ: Источники научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Собеседование на экзамене	Уровень владения материалом	Студент в полном объеме отвечает на теоретические вопросы по всем разделам дисциплины	отлично	освоена
			Студент в полном объеме отвечает на теоретические вопросы по трем разделам дисциплины	хорошо	освоена
			Студент в полном объеме отвечает на теоретические вопросы по двум разделам дисциплины	удовлетворительно	освоена
			Студент не может ответить на теоретические вопросы более чем по одному разделу дисциплины	не удовлетворительно	не освоена
	Выполнение контрольной работы аудиторной	Уровень владения материалом	Студент выполняет контрольную работу, не допустив ни одной ошибки	отлично	освоена
			Студент выполняет контрольную работу, допустив одну ошибку в теоретическом задании	хорошо	освоена
			Студент выполняет контрольную работу, допустив две ошибки в теоретических заданиях	удовлетворительно	освоена
			Студент выполняет контрольную работу, допустив более двух ошибок в теоретических заданиях или не решив задачу	не удовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: Работать с источниками научно-технической информации, применять отечественный и зарубежный опыт в производстве продуктов питания	Выполнение лабораторных работ	Отчеты по лабораторным работам	студент самостоятельно выбирает необходимую документацию, осуществляет процесс приготовления блюд и кулинарных изделий и оформляет отчет по работе	зачтено	освоена
			студент не способен самостоятельно выбрать необходимую документацию, осуществить процесс приготовления блюд и кулинарных изделий и оформить отчет по работе	не зачтено	не освоена

<p>ВЛАДЕТЬ: Навыками представления результатов анализа научно-технической информации</p>	<p>Реферат</p>	<p>Содержание реферата, презентации, владение материалом</p>	<p>В реферате последовательно и подробно изложены: характеристика продуктов (или сырья) по теме работы, приведен химический состав, физиологическое воздействие на организм человека с положительной и отрицательной сторон, представлены примеры изготовления продукции общественного питания в России и за рубежом с классификацией и примерами ассортимента многообразия. При этом оформление реферата соответствует требованиям стандартов, предъявляемым к оформлению текстовых документов. В презентации кратко и лаконично представлены материалы реферата в виде схем, таблиц, графиков и других иллюстрационных материалов. При защите реферата студент ориентируется в материалах и грамотно отвечает на вопросы.</p>	<p>отлично</p>	<p>освоена</p>
			<p>В реферате изложены: характеристика продуктов (или сырья) по теме работы, приведен химический состав, физиологическое воздействие на организм человека, представлены примеры изготовления продукции общественного питания в России и за рубежом с классификацией или примерами ассортимента многообразия. При этом оформление реферата допущены незначительные отклонения от требований стандартов, предъявляемым к оформлению текстовых документов. Материалы презентации содержат не более 40 % слайдов в виде текста, остальной материал представлен в виде схем, таблиц, графиков и других иллюстрационных материалов. При защите реферата студент ориентируется в материалах и отвечает на вопросы.</p>	<p>хорошо</p>	<p>освоена</p>
			<p>В реферате не последовательно изложены: характеристика продуктов (или сырья) по теме работы, приведен химический состав, физиологическое воздействие на организм человека, представлены примеры изготовления продукции общественного питания в России и за рубежом с классификацией или примерами ассортимента многообразия. При этом в оформлении реферата допуще-</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>освоена</p>

			ны значительные отклонения от требований стандартов, предъявляемым к оформлению текстовых документов. Материалы презентации содержат не более 60 % слайдов в виде текста, остальной материал представлен в виде схем, таблиц, графиков и других иллюстрационных материалов. При защите реферата студент с трудом ориентируется в материалах и отвечает на вопросы.		
			В реферате отсутствует информация по характеристике продуктов (или сырья) по теме работы, или не приведен химический состав, или физиологическое воздействие на организм человека, или не представлены примеры изготовления продукции общественного питания в России и за рубежом с классификацией или примерами ассортимента многообразия. Оформлен реферат не по требованиям стандартов, предъявляемым к оформлению текстовых документов. Материалы презентации содержат более 60 % слайдов в виде текста, не информативен. При защите реферата студент не ориентируется в материалах и не отвечает на вопросы.	не удовлетворительно	не освоена
	Выполнение домашнего задания	Содержание рациона питания	студент самостоятельно составляет рационы питания различных групп населения, используя соответствующую документацию, не допустив ни одной ошибки	отлично	освоена
студент самостоятельно составляет рационы питания различных групп населения, используя соответствующую документацию, допустив не более 2-х ошибок			хорошо	освоена	
студент самостоятельно составляет рационы питания различных групп населения, используя соответствующую документацию, допустив не более 5-х ошибок			удовлетворительно	освоена	
студент самостоятельно составляет рационы питания различных групп населения, используя соответствующую документацию, допустив более 5-х ошибок			не удовлетворительно	не освоена	

