

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» мая 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лечебное питание

(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания

(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

Бакалавр

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)

1. Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

13 *Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).*

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *производственно-технологического, организационно-управленческого, научно-исследовательского.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельхозпродукции, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.07.2017 № 669. Редакция с изменениями № 1456 от 26.11.2020.

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

| № п/п | Код компетенции | Формулировка компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-------|-----------------|---|---|
| 1 | ПКв-2 | Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания | ИД _{2ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|---|---|
| ИД _{2ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда | Знает: перспективное с/х сырье для производства персонализированного и специализированного питания; способы реализации основных технологических процессов переработки с/х сырья и производства персонализированного и специализированного питания. |
| | Умеет: рационально использовать с/х сырье в производстве персонализированного и специализированного питания; осуществлять переработку с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания |
| | Владеет: навыками переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания; навыками разработки предложений по формированию ассортимента продуктов персонализированного и специализированного питания и разработки их технологий и рецептур |

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО/СПО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений - дисциплины по выбору* Блока 1 ООП. Дисциплина является не обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплины Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП.

Дисциплина является предшествующей для изучения *Пищевые и биологически активные добавки, практик.*

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц

| Виды учебной работы | Всего ак. ч | Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч |
|---|-------------|--|
| | | 7 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 108 | 108 |
| Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия: | 48,9 | 48,9 |
| Лекции | 16 | 16 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | - | - |
| Лабораторные занятия | 32 | 32 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | 32 | 32 |
| Консультации текущие | 0,8 | 0,8 |
| Вид аттестации (зачет) | 0,1 | 0,1 |
| Самостоятельная работа: | 59,1 | 59,1 |
| Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 8 | 8 |
| Подготовка к лабораторным занятиям | 16 | 16 |
| Домашнее задание | 16 | 16 |
| Тестирование | 19,1 | 19,1 |

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы) | Трудоемкость раздела, акад. ч |
|-------|--|---|-------------------------------|
| 1 | Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | Предмет, цели и задачи дисциплины. Термины и определения. Современные направления развития персонализированного и специализированного питания | 18 |
| 2 | Основы формирования спроса на продукты персонализированного и специализированного питания | Спрос на современные продукты персонализированного и специализированного питания, БАДы, функциональные продукты. Целевое назначение продуктов лечебного питания. Ассортимент. | 18 |
| 3 | Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | 18 |
| 4 | Основы персонализированного и специализированного питания. Характеристика лечебных диет | Основы диетического питания. Лечебные диеты | 53,1 |
| | | Основы спортивного питания. | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|---|-----|
| | | | и запрещенные продукты | |
| | | Основы питания беременных и кормящих женщин | Характеристика питания беременных и кормящих женщин: целевое назначение, рекомендуемые и запрещенные продукты | |
| | | Основы детского питания. | Характеристика детского питания: целевое назначение, рекомендуемые и запрещенные продукты | |
| | | Основы питания лечебно-профилактического при вредных условиях труда. | Характеристика питания лечебно-профилактического при вредных условиях труда: целевое назначение, рекомендуемые и запрещенные продукты | |
| | <i>Консультации текущие</i> | | | 0,8 |
| | <i>Зачет</i> | | | 0,1 |

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции, ак. ч | Лабораторные занятия, ак. ч | СРО, ак. ч |
|-------|---|---------------|-----------------------------|------------|
| 1 | 1. Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | 2 | 4 | 12 |
| 2 | 2. Основы формирования спроса на продукты персонализированного и специализированного питания | 2 | 4 | 12 |
| 3 | 3. Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | 2 | 4 | 12 |
| 4 | Основы персонализированного и специализированного питания. Характеристика лечебных диет | 10 | 20 | 23,1 |
| | <i>Консультации текущие</i> | | 0,8 | |
| | <i>Зачет</i> | | 0,1 | |

5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика лекционных занятий | Трудоемкость, ак.час |
|-------|--|---|----------------------|
| 1 | Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | 2 |
| 2 | Основы формирования спроса на продукты персонализированного и специализированного питания | Целевое назначение продуктов персонализированного и специализированного питания. Ассортимент. | 2 |
| 3 | Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | Характеристика пищевых продуктов. Перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов развития персонализированного и специализированного питания | 2 |
| 4 | Основы персонализированного и специализированного питания. Характеристика лечебных диет | Основы диетического питания. Лечебные диеты | 2 |
| | | Основы спортивного питания. | 2 |
| | | Основы питания беременных и кормящих женщин | 2 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | Основы детского питания. | 2 |
| | | Основы питания лечебно-профилактического при вредных условиях труда. | 2 |

5.2.2 Практические занятия *не предусмотрены*

5.2.3 Лабораторный практикум

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика лабораторных занятий | Трудоемкость, ак. ч |
|-------|--|--|---------------------|
| 1 | Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | Технология приготовления мит-, фиш-болов | 4 |
| 2 | Основы формирования спроса на продукты персонализированного и специализированного питания | Технология приготовления паштетов | 4 |
| 3 | Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | Технология приготовления блюд из круп | 4 |
| 4 | Основы персонализированного и специализированного питания. Характеристика лечебных диет | Технология приготовления блюд с диетического питания, блюд основного варианта стандартной диеты. | 4 |
| | | Технология приготовления блюд спортивного питания. | 4 |
| | | Технология приготовления блюд питания беременных и кормящих женщин | 4 |
| | | Технология приготовления блюд детского питания | 4 |
| | | Технология приготовления блюд питания лечебно-профилактического при вредных условиях труда | 4 |

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Вид СРО | Трудоемкость, ак. час |
|-------|--|---|-----------------------|
| 1 | Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2 |
| | | Подготовка к лабораторным занятиям | 6 |
| | | Домашнее задание | 4 |
| 2 | Основы формирования спроса на продукты персонализированного и специализированного питания | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 2 |
| | | Подготовка к лабораторным занятиям | 6 |
| | | Домашнее задание | 4 |
| 3 | Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 3 |
| | | Подготовка к лабораторным занятиям | 2 |
| | | Домашнее задание | 7 |
| 4 | Основы персонализированного и специализированного питания. Характеристика лечебных диет | Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям | 1 |
| | | Подготовка к лабораторным занятиям | 2 |
| | | Домашнее задание | 1 |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7755-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165844> (дата обращения: 27.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209909>

3. Позняковский В. М. Физиология питания: учебник для вузов / под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора, доктора биологических наук В. М. Позняковского / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 5е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.— ISBN 978-5-8114-6847-8.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152642>

4. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212735>

5. Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания: учебное пособие / Е. Н. Харенко, С. Б. Юдина, Н. Н. Яричевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-3024-6.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212789>

6. Дусаева, Х. Б. Технология продуктов детского питания: учебное пособие / Х. Б. Дусаева. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-7410-2174-3.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159836>

7. Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания: учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 194 с. — ISBN 978-5-89764-728-6. — Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111403>

8. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания: учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Л. З. Китаевская. — Казань: КНИТУ, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196071>

6.2 Дополнительная литература

1. Степанова, Н. Ю. Производство функциональных продуктов питания : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258521>

Периодические издания:

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : 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 образования».
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 «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».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. 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».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. 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».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. 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».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. 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».
24. 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».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Попова, Н. Н. Лечебное питание [Электронный ресурс] : 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>

2. Попова, Н. Н. Лечебное питание [Текст] : методические указания по выполнению лабораторной работы № 1 для студентов дневной и заочной форм обучения / Н. Н. Попова, С. Н. Остробородова, М. И. Корыстин ; ВГУИТ, Кафедра сервисных технологий. - Воронеж, 2012. - 24 с. <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96408>

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 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

| Программы | Лицензии, реквизиты подтверждающего документа | № ауд. |
|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| Microsoft Windows 7 | Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com | (18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 039б, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО |
| Adobe Reader XI | (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html | все компьютер-ные классы, научная библиотека |
| Microsoft Office Professional Plus 2010 | Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com | 30, 134, 151, 343, Библиотека (читаль-ный зал) |
| Microsoft Office 2007 Standart | Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com | 24, 039б, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека |

| | | |
|--------------------------------|--|----------------------------|
| Microsoft Office 2010 Standart | Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com | (научный зал) 127а, 343 |
|--------------------------------|--|----------------------------|

Справочно-правовые системы

| Программы | Лицензии, реквизиты подтверждающего документа | № ауд. |
|--|---|---------------------|
| Справочные правовая система Консультант Плюс | Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г. | 151, 2496, 251, 343 |

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным 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.vsuet.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

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 Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com |
|--|---|

| |
|---|
| LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ |
|---|

| |
|---|
| Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт» |
|---|

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

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

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

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2021 «Положение об оценочных материалах».

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Лечебное питание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

| № п/п | Код компетенции | Формулировка компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-------|-----------------|---|---|
| 1 | ПКв-2 | Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания | ИД2 _{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|---|--|
| <i>ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда</i> | Знает: перспективное с/х сырье для производства персонализированного и специализированного питания; способы реализации основных технологических процессов переработки с/х сырья и производства персонализированного и специализированного питания. |
| | Умеет: рационально использовать с/х сырье в производстве персонализированного и специализированного питания; осуществлять переработку с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания |
| | Владеет: навыками переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания; навыками разработки предложений по формированию ассортимента продуктов персонализированного и специализированного питания и разработки их технологий и рецептур |

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

| № п/п | Разделы дисциплины | Индекс контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные материалы | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|---|--|---|---|
| | | | наименование | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Тенденции развития персонализированного и специализированного питания | ПКв-2 | <i>Лабораторные работы (собеседование) (задания для лабораторных работ)</i> | <i>Защита лабораторных работ Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Ситуационные задачи (Кейс-задание)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Домашнее задание (презентация проекта)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Собеседование (вопросы к зачету)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| 2 | Основы формирования спроса на продукты персонализированного и специализированного питания | ПКв-2 | <i>Лабораторные работы (собеседование) (задания для лабораторных работ)</i> | <i>Защита лабораторных работ Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Ситуационные задачи (Кейс-задание)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |

| | | | | |
|---|--|-------|---|---|
| | | | <i>Домашнее задание (презентация проекта)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Собеседование (вопросы к зачету)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| 3 | Характеристика сырья для производства продуктов персонализированного и специализированного питания | ПКв-2 | <i>Лабораторные работы (собеседование) (задания для лабораторных работ)</i> | <i>Защита лабораторных работ Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Ситуационные задачи (Кейс-задание)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Домашнее задание (презентация проекта)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Собеседование (вопросы к зачету)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| 4 | Основы персонализированного и специализированного питания. Характеристика лечебных диет | ПКв-2 | <i>Лабораторные работы (собеседование) (задания для лабораторных работ)</i> | <i>Защита лабораторных работ Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Ситуационные задачи (Кейс-задание)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Домашнее задание (презентация проекта)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Собеседование (вопросы к зачету)</i> | <i>Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»</i> |
| | | | <i>Банк тестовых заданий</i> | <i>Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.</i> |

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

| № задания | Тестовое задание |
|-----------|--|
| | Выбрать один ответ |
| 1. | Диетология изучает вопросы питания, в том числе больного человека; вопросы питания здоровых людей процессы усвояемости пищи у людей разного возраста; состав, содержание пищевых продуктов. |
| 2. | Питание специализированное - это: питание с использованием специальных рационов с учетом индивидуальных потребностей организма человека рационы для контингентов с особыми условиями и факторами жизнедеятельности специальное питание относительно здоровых людей для профилактики воздействия вредных факторов рационы питания для контингентов со специальными добавками |
| 3. | Продукты обогащенные – это: продукты, богатые эссенциальными пищевыми компонентами продукты, в которые искусственно привнесены какие-либо пищевые компоненты с целью оптимизации их нутриентного состава продукты, подвергнутые специальной кулинарной обработке с целью повышения их пищевой ценности продукты, обогащенные дефицитными в традиционном питании витаминами и минеральными веществами |
| 4. | Питание профилактическое – это: питание относительно здоровых людей для профилактики вредного воздействия производственных условий и факторов трудового процесса рационы для профилактики вредного воздействия факторов среды обитания питание, предупреждающее возникновение у человека или популяции заболеваний питание, организуемое для предупреждения распространения тех или иных заболеваний |
| 5. | Питание лечебно-профилактическое – это: рационы для профилактики вредного воздействия факторов среды обитания питание, организуемое для предупреждения распространения и лечения тех или иных заболеваний питание относительно здоровых людей для профилактики вредного воздействия производственных условий и факторов трудового процесса питание, организуемое в зонах экологического неблагополучия |
| 6. | Питание диетическое – это: применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с острыми или хроническими заболеваниями питание, организуемое в санаториях и профилакториях применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с хроническими заболеваниями, организуемое в обычных |

| | |
|-----|---|
| | условиях жизнедеятельности человека питание, основанное на использовании специальных лечебных диет |
| 7. | Питание функциональное – это: рационы питания с компонентами, избирательно и позитивно воздействующими на отдельные функции организма рационы питания, содержащее оптимальное количество биологически активных веществ рационы питания, содержащее оптимальное количество биологически активных веществ и поддерживающие, тем самым, оптимальный уровень функционирования организма рационы питания, полностью удовлетворяющие индивидуальным потребностям организма человека в пищевых веществах и энергии |
| 8. | Пребиотики – это продукты: содержащие живые микроорганизмы стимулирующие микрофлору кишечника содержащие компоненты микробов нормальной микрофлоры кишечника |
| 9. | Соотношение белка традиционных продуктов питания и специализированных белковых смесей в варианте диеты с пониженной калорийностью составляет 75% - 25% 80% - 20% 70% - 30% 85% -15% |
| 10. | В диетическом питании используются умеренно жирные сорта рыб: карп, лещ, окунь морской, сом, ставрида, содержание жира в ней не превышает__% 10-15 5-10 4-8 2-4 |
| 11. | При тяжелом состоянии больного объем введенного легкоусвояемого белка в стандартные диеты состоит на 70% из белка пищевых продуктов и 30% из белка диетических продуктов 50% из белка пищевых продуктов и 50% из белка диетических продуктов 55% из белка пищевых продуктов и 45% из белка диетических продуктов 60% из белка пищевых продуктов и 40% из белка диетических продуктов |
| 12. | Диетические (профилактические) пищевые продукты, снижающие риск развития нарушений липидного обмена характеризуются низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолы, изотиоцианаты) повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины С, В12, В2, фолиевая кислота) повышенным содержанием кальция, повышенным содержанием витаминов Д3, К, повышенным содержанием изофлавонов сои |
| 13. | К лечебным относятся воды с минерализацией: а. от 8 до 12 г/л б. менее 8 г/л в. 21 г/л |
| 14. | При заболеваниях органов пищеварения, недостаточности кровообращения, острых инфекциях, подагре из лечебных диет исключают: а. кукурузную крупу б. крупы из овса в. перловую и ячневую крупу г. бобовые. |
| 15. | Особенности высококалорийной диеты у больных сахарным диабетом дробный режим приема пищи; исключаются смеси белковые композитные; исключение рафинированных углеводов; рекомендуются жиры, богатые насыщенными жирными кислотами. |
| 16. | Питание в соответствии со спортивными принципами: |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <p>а) способствует ускоренному утомлению организма б) способствует ускоренному восстановлению организма + в) не способствует ускоренному восстановлению организма</p> |
| 17. | <p>Питание в соответствии со спортивными принципами: а) оптимизирует гидратацию + б) уменьшает гидратацию в) увеличивает риск заболеваний и травм</p> |
| 18. | <p>Один из классов спортивного питания: а) углеводно-белковые смеси + б) углеводно-кальциевые смеси в) углеводно-магниевые смеси</p> |
| 19. | <p>В каком виде показано употребление томатов в рамках средиземноморской диеты? 1) в подгнившем; 2) в солёном; 3) в термически обработанном; + 4) в маринованном.</p> |
| 20. | <p>Количество приемов пищи, рекомендованное для кормящих матерей: 1. 4 2. 5 3. 6 4. 7</p> |
| 21. | <p>Каким работникам бесплатно выдается молоко или другие равноценные пищевые продукты? 1. Работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда 2. Любому желающему работнику по письменному распоряжению руководителя организации 3. Работникам в возрасте до восемнадцати лет 4. Беременным женщинам и женщинам, имеющим детей до полутора лет</p> |
| 22. | <p>Каким работникам дополнительно к молоку выдаются обогащенные пектином продукты? -Работникам, занятым на работах с опасными условиями труда -Работникам в возрасте до восемнадцати лет -Работникам, контактирующим с неорганическими соединениями цветных металлов (кроме соединений алюминия, кальция и магния) -Беременным женщинам и женщинам, имеющим детей до полутора лет</p> |
| Выбрать несколько ответов | |
| 23. | <p>Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для: здоровых людей пожилых людей больных острыми заболеваниями больных хроническими заболеваниями</p> |
| 24. | <p>Каким требованиям должно удовлетворять вещество, чтобы его можно было охарактеризовать как пребиотик? не перевариваются и не всасываются в верхних отделах пищеварительного тракта быть селективным субстратом для одного или нескольких родов полезных бактерий не должен быть субстратом для полезных бактерий перевариваются и всасываются в верхних отделах пищеварительного тракта</p> |
| 25. | <p>Определите, что относится к специализированным продуктам, предназначенных для замены в питании больных людей (диетические продукты), выберите несколько вариантов ответа: а. продукты с измененным составом углеводов; б. продукты с пониженным количеством жиров; в. продукты с высоким содержанием натрия; г. продукты пониженной энергоценности.</p> |
| 26. | <p>К специализированным относят следующие молочные продукты: с пробиотиками с пищевыми волокнами с пониженным содержанием жира с повышенным содержанием жира нормализованное молоко</p> |
| 27. | <p>Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме: - слизистых и протертых супов</p> |

| | |
|-----|--|
| | <p>- протертых жидких каш сельди сладких соков - творожного суфле</p> |
| 28. | <p>Коровье молоко выпускают следующих видов, выберите несколько вариантов ответа: а. 1,5, 2,5, 3,5, и 6 % жирности; б. обезжиренное; в. топленое 4 и 6 % жирности; г. белковое 1 % жирности с увеличением до 4,3 % белка; д. углеводное 3 % жирности.</p> |
| 29. | <p>В кумысе из кобыльего молока в результате молочнокислого и спиртового брожения образуются: а. этиловый спирт б. уксусная кислота в. углекислый газ</p> |
| 30. | <p>В результате получения кисломолочных продуктов путем молочнокислого или спиртового брожения изменяется: а. снижается кислотность б. частично расщепляются белки в. увеличивается количество витаминов группы В г. появляются антибиотические свойства</p> |
| 31. | <p>В сыре сконцентрированы пищевые вещества молока: а. белок б. витамина С в. очень много легкоусвояемого кальция и фосфора г. жир</p> |
| 32. | <p>В лечебном питании используют: а. говядину, телятину б. уток и гусей в. конина г. верблюжатина д. отдельные категории свинины и баранины</p> |
| 33. | <p>Мясо конины обладает следующими свойствами: а. специфический запах б. быстро варится в. дает неприятный бульон</p> |
| 34. | <p>В лечебном питании используют вареные колбасы: а. варено-копченую б. докторскую в. молочную г. детскую</p> |
| 35. | <p>В лечебном питании используют в основном тощую и умеренно жирную, к ним относят: а. минтай б. камбала в. горбуша г. осетр</p> |
| 36. | <p>В диетическом питании используют яйца: а. индеек б. кур в. уток г. гусей Пищевые жиры – источники (выберите несколько вариантов ответа): а. незаменимых жирных кислот б. лецитина в. миозина г. витаминов А, D и Е</p> |
| 37. | <p>В лечебном питании не используют пряности (выберите несколько вариантов ответа): а. черный и красный перец б. столовая горчица в. лавровый лист г. гвоздику</p> |

| | | | | | | | | | |
|--|---|--|--------------|--|--------------|---|--------------|--|--------------|
| 38. | При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить: - на пару - жарить - тушить - запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания - принимать в сыром виде | | | | | | | | |
| 39. | К пребиотикам относят: бифидобактерии сорбит олигосахариды уксусная кислота лактобактерии | | | | | | | | |
| 40. | К пробиотикам относят: клостридии лактобактерии протеи стафилококки бифидобактерии | | | | | | | | |
| 41. | К специализированным продуктам относят напитки: с пищевыми волокнами с соевыми изолятами с пробиотиками детские с витаминами спортивные натуральные соки | | | | | | | | |
| 42. | Какие белки не являются полноценными (выберите несколько вариантов ответа): а. миозин б. эластин в. актин г. коллаген | | | | | | | | |
| 43. | В состав средиземноморской диеты входят 1) сливочное масло; 2) большое количество красного мяса; 3) томаты; + 4) оливковое масло; + | | | | | | | | |
| 44. | Кормящим матерям рекомендуется принимать пищу до кормления ребенка за: 1. 20 мин 2. 30 мин 4. 40 мин 4. 50 мин | | | | | | | | |
| 45. | Рацион беременных женщин должен включать: 1. кисломолочные продукты 2. колбасы и сосиски 3. молочные продукты 4. рыбные деликатесы | | | | | | | | |
| Вопрос на сопоставление | | | | | | | | | |
| 46. | Установите соответствие: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. комбинация пробиотических препаратов, содержащая несколько штаммов полезных микроорганизмов</td> <td style="width: 40%;">а) пробиотик</td> </tr> <tr> <td>2. субстрат для пробиотических микроорганизмов</td> <td>б) симбиотик</td> </tr> <tr> <td>3. комбинация пробиотиков и пребиотиков</td> <td>в) пребиотик</td> </tr> <tr> <td>4. функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксигенных живых микроорганизмов</td> <td>г) синбиотик</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Ответ: 1- б, 2- в, 3- г, 4- а</p> | 1. комбинация пробиотических препаратов, содержащая несколько штаммов полезных микроорганизмов | а) пробиотик | 2. субстрат для пробиотических микроорганизмов | б) симбиотик | 3. комбинация пробиотиков и пребиотиков | в) пребиотик | 4. функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксигенных живых микроорганизмов | г) синбиотик |
| 1. комбинация пробиотических препаратов, содержащая несколько штаммов полезных микроорганизмов | а) пробиотик | | | | | | | | |
| 2. субстрат для пробиотических микроорганизмов | б) симбиотик | | | | | | | | |
| 3. комбинация пробиотиков и пребиотиков | в) пребиотик | | | | | | | | |
| 4. функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксигенных живых микроорганизмов | г) синбиотик | | | | | | | | |
| 47 | Установите соответствие пищевых продуктов - природных источников функциональных ингредиентов: | | | | | | | | |

| | Продукт | Ингредиенты |
|----|--|--|
| | 1. Природные злаки | а) Кальций; рибофлавин (витамин В); молочнокислые штаммы ацидофилов и бифидум лактобактерий; пептиды |
| | 2. Молочные продукты | б) Пищевые волокна; витамины А, Е, В; кальций; фитозлементы |
| | 3. Растительные жиры | с) Витамины С и В; β-каротин; растворимые пищевые волокна; фотоэлементы |
| | 4. Натуральные соки и напитки | д) Линолевая кислота; линоленовая кислота; омега-3-жирные кислоты; витамины |
| | Ответ: 1- б, 2- а, 3- d, 4- с | |
| 48 | Вид каш А. Безглютеновые Б. Глютенсодержащие | Примеры 1. Рисовая 2. Толокняная 3. Манная 4. Кукурузная 5. Гречневая 6. Пшеничная |
| | Ответ: А -1,4,5 Б -2,3,6 | |
| 49 | Прием пищи | Калорийность от суточного рациона для ребенка дошкольного возраста |
| | А. Завтрак | 1. 15% |
| | Б. Обед | 2. 20% |
| | В. Полдник | 3. 25% |
| | Г. Ужин | 4. 40% |
| | Ответ: А-3, Б-4, В-1, Г-2 | |
| 50 | Возраст ребенка | Суточная потребность в белке |
| | А. 0–3 мес. | 1. 2 г/кг |
| | Б. 4–6 мес. | 2. 2,2 г/кг |
| | В. 7–12 мес. | 3. 2,6 г/кг |
| | | 4. 2,9 г/кг |
| | | 5. 3 г/кг |
| | Ответ: А-2, Б-3, В-4 | |

3.2 Кейс-задания (ситуационные задачи)

3.2.1 ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

Кейс-задание №1

51. Составить суточный рацион питания для повара женщины 30 лет и рассчитать энергетическую ценность рациона (3 группа, 2500 ккал)

Ответ:

Завтрак – мука пшеничная 100 г – 331 ккал, сыр «Российский» 15 г – 72 ккал, крупа рисовая 100 г – 330 ккал, масло сливочное несоленое 20 г – 150 ккал.

Всего – 883 ккал.

Полдник - яблоки 1шт – 45 ккал.

Всего – 45 ккал.

Обед – говядина 1 категории 100 г – 218 ккал, полукопченая колбаса краковская 100 г – 466 ккал, картофель 50 г – 40 ккал, огурцы соленые 100 г – 13 ккал, хлеб 100 г – 233 ккал, томаты 100 г – 23 ккал, лук репчатый 100 г – 41 ккал, какао – 58 ккал.

Всего – 1092 ккал.

Второй полдник – кефир жирный – 56 ккал.

Всего 56 ккал.

Ужин – сосиски молочные 100 г – 266, яйцо куриное 1шт – 157 ккал, хлеб 20 г – 46 ккал, чай – 58 ккал.

Всего – 527 ккал.

$883 + 45 + 1092 + 56 + 527 = 2603$ ккал.

Кейс-задание №2

52. Составить суточный рацион питания для повара мужчины 30 лет и рассчитать энергетическую ценность рациона (3 группа, 3300 ккал)

Ответ:

Завтрак – мука пшеничная 100 г – 331 ккал, сыр «Российский» 15 г – 72 ккал, крупа рисовая 100 г – 330 ккал, масло сливочное несоленое 20 г – 150 ккал.

Всего – 883 ккал.

Полдник – творог жирный 100 г – 232 ккал, сметана 30%-ной жирности 100 г – 294 ккал.

Всего – 526 ккал.

Обед – говядина 1 категории 100 г – 218 ккал, полукопченая колбаса краковская 100 г – 466 ккал, картофель 50 г – 40 ккал, огурцы соленые 100 г – 13 ккал, хлеб 100 г – 233 ккал, томаты 100 г – 23 ккал, лук репчатый 100 г – 41 ккал, какао – 58 ккал.

Всего – 1092 ккал.

Второй полдник – яблоко 1шт – 45 ккал.

Всего 45 ккал.

Ужин – сосиски молочные 100 г – 266, яйцо куриное 1шт – 157 ккал, хлеб 20 г – 46 ккал, чай – 58 ккал.

Всего – 527 ккал.

$883 + 526 + 1092 + 45 + 527 = 3073$ ккал.

Кейс-задание №3

53. Составьте меню дневного рациона питания по диетам № 1, 4, 5.

Ответ:

Диеты № 1, 2, 4 назначают при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Диета №1 – при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, №2 - при хронических гастритах и хронических колитах, диета №4 – при острых хронических заболеваниях кишечника.

Запрещают: жареные блюда, мясные, рыбные, грибные бульоны, острые закуски, маринады, копчености, колбасные изделия, репу, редис.

Рекомендуют: хлеб пшеничный высшего сорта вчерашней выпечки, молочные продукты – молоко, сливки, сметану, простоквашу, нежирную говядину, телятину, куры в виде паровых котлет, мясное пюре, яйца – в виде омлетов, всмятку, овощи – картофель, морковь, свеклу, крупы и макаронные изделия, супы – молочные, вегетарианские, соусы – молочные, фруктовые, напитки – чай, чай с молоком, отвар шиповника.

Кейс-задание №4

54. Составьте меню дневного рациона питания по диете № 9.

Ответ:

Диета №9 назначается при сахарном диабете. Цель диеты – нормализовать углеводный обмен.

Запрещают: сахар, кондитерские и сдобные мучные изделия, блюда из рисовой и манной крупы, сладкие овощи, крепкие бульоны, продукты богатые холестерином.

Рекомендуют: хлеб ржаной, пшеничный высшего сорта вчерашней выпечки, не более 200 г, молочные продукты – молоко, сливки, сметану в ограниченном количестве, простоквашу, нежирную говядину, телятину, куры в виде паровых котлет, мясное пюре, яйца – в виде омлетов, всмятку, овощи – картофель, предварительно вымачивают, морковь до 200 г в день, свеклу, крупы и макаронные изделия, супы – молочные, вегетарианские, соусы – молочные, фруктовые, напитки – чай, чай с молоком, отвар шиповника, растительное масло не более 40 г в день, сахарозаменители (ксилит, сорбит).

Кейс-задание №5

55. Составьте меню дневного рациона питания по диете № 15.

Ответ:

Диета № 15 назначается выздоравливающим больным и при различных заболеваниях, не требующих специальных диет.

Запрещают: блюда из уток, гусей, острые приправы, пряности, консервы.

Рекомендуют разнообразные блюда и все продукты лечебного питания.

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

| | |
|----|--|
| 56 | Технология приготовления мит-, фишболов |
| 57 | Технология приготовления паштетов |
| 58 | Технология приготовления блюд из круп |
| 59 | Технология приготовления блюд с диетического питания, блюд основного варианта стандартной диеты. |
| 60 | Технология приготовления блюд спортивного питания. |
| 61 | Технология приготовления блюд питания беременных и кормящих женщин |
| 62 | Технология приготовления блюд детского питания |
| 63 | Технология приготовления блюд питания лечебно-профилактического при вредных условиях труда |

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.

3.4 Домашнее задание (презентация проекта)

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

| | |
|----|---|
| 64 | Разработать рецептуру блюда для спортивного питания, различного направления |
| 65 | Разработать рецептуру блюда для питания беременных и кормящих женщин |
| 66 | Разработать рецептуру блюда детского питания различного возраста |
| 67 | Разработать рецептуру блюда для лечебно-профилактического питания людей при вредных условиях |
| 68 | Разработать рецептуру блюда для диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета), сбалансированным по аминокислотному составу |
| 69 | Разработать рецептуру блюда заданного химического состава для диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) |
| 70 | Разработать рецептуру блюда заданного химического состава для диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) |

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если студент качественно выполнил доклад, владеет иллюстративным материалом, доклад производит очень хорошее впечатление. Ответы на все вопросы убедительны, аргументированы. Представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется. Демонстрационный материал хорошо оформлен.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если Студент зачитывает доклад, не объяснена суть работы. Нет четкости ответов на большинство вопросов. Представленный демонстрационный материал не используется в докладе. Представлен плохо оформленный демонстрационный материал. Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на вопросы.

3.5 Собеседование (вопросы для зачета)

3.5.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)

| Номер вопроса | Текст вопроса |
|---------------|--|
| 71 | Термины и определения |
| 72 | Основы организации лечебного питания |
| 73 | Современные направления развития лечебного питания |
| 74 | Дайте характеристику принципиальной схемы создания продуктов питания с заданными функциональными свойствами. |
| 75 | Как определить заданную физиологическую направленность функционального продукта? |
| 76 | Как производится выбор физиологически функциональных или замещающих ингредиентов? |
| 77 | Характеристика пищевых продуктов |
| 78 | Перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания |
| 79 | Действие пищевых волокон в кишечнике. |
| 80 | Приведите требования к функциональным ингредиентам. |
| 81 | Приведите способы снижения калорийности пищевых продуктов. |
| 82 | Назначение функциональных компонентов пищи. |
| 83 | Функциональные продукты для профилактического и лечебного питания детей и подростков. |
| 84 | Целевое назначение продуктов лечебного питания |
| 85 | Характеристика основного варианта стандартной диеты |
| 86 | Характеристика суточного меню для диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) |
| 87 | Характеристика диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) |
| 88 | Характеристика диеты с механическим и химическим щажением |
| 89 | Характеристика диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета; высокобелковая диета (т). |
| 90 | Ассортимент продуктов лечебного питания |
| 91 | Разработка блюд детского питания. |
| 92 | Разработка блюд спортивного питания. |
| 93 | Разработка блюд диетического питания. |
| 94 | Разработка блюд для работающих во вредных условиях производства. |

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

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

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

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

| Результаты обучения по этапам формирования компетенций | Предмет оценки (продукт или процесс) | Показатель оценивания | Критерии оценивания сформированности компетенций | Шкала оценивания | |
|--|--------------------------------------|---|---|--------------------------------|------------------------------|
| | | | | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции |
| <p>ПКв-2 Способен реализовать технологии переработки сельскохозяйственного сырья для производства продукции персонализированного и специализированного питания (ИД2_{ПКв-2} – Способен реализовать технологические процессы переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания, в том числе диетического, спортивного, детского, беременных и кормящих женщин, лечебно-профилактического при вредных условиях труда)</p> | | | | | |
| <p>ЗНАТЬ: перспективное с/х сырье для производства персонализированного и специализированного питания; способы реализации основных технологических процессов переработки с/х сырья и производства персонализированного и специализированного питания.</p> | <p><i>Тест</i></p> | <p><i>Результат тестирования</i></p> | 85-100 % правильных ответов | Отлично | Освоена (повышенный) |
| | | | 75- 84,99 % правильных ответов | Хорошо | Освоена (повышенный) |
| | | | 60-74,99 % правильных ответов | Удовлетворительно | Освоена (базовый) |
| | | | 0-59,99 % | Неудовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |
| | <p><i>Собеседование (зачёт)</i></p> | <p><i>Уровень владения материалом</i></p> | <p>Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации Полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности; Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности</p> | Зачтено | Освоена (базовый/повышенный) |
| | | | <p>Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий. Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.</p> | Не зачтено | Не освоена (недостаточный) |

| | | | | | |
|--|---|--|---|------------------------|-------------------------------------|
| <p>УМЕТЬ рационально использовать с/х сырье в производстве персонализированного и специализированного питания; осуществлять переработку с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания</p> | <p>Ситуационные задачи (кейс-задания)</p> | <p>Правильность решения кейс-задания</p> | <p>Студент решил все рекомендованные задачи, правильно изложил все варианты их решения, аргументировав их, с обязательной ссылкой на соответствующие нормативы (если по содержанию это необходимо).</p> | <p>Зачтено/балл</p> | <p>Освоена (базовый/повышенный)</p> |
| | | | <p>Студент решил все рекомендованные задачи, правильно изложил все варианты их решения, аргументировав их, с обязательной ссылкой на соответствующие нормативы (если по содержанию это необходимо). Студент не выполнил ситуационное задание. Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p> | <p>Не зачтено/балл</p> | <p>Не освоена (недостаточный)</p> |
| <p>ВЛАДЕТЬ: навыками переработки с/х сырья для производства персонализированного и специализированного питания; навыками разработки предложений по формированию ассортимента продуктов персонализированного и специализированного питания и разработки их технологий и рецептур</p> | <p>Защита лабораторной работы (собеседование)</p> | <p>Отчет по лабораторной работе</p> | <p>Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.</p> | <p>Зачтено</p> | <p>Освоена/(базовый/повышенный)</p> |
| | | | <p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p> | <p>Не зачтено</p> | <p>Не освоена/не достаточный</p> |
| | <p>Домашнее задание</p> | <p>Выполненное домашнее задание</p> | <p>Студент качественно выполнил доклад, владеет иллюстративным материалом, доклад производит очень хорошее впечатление. Ответы на все вопросы убедительны, аргументированы. Представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется. Демонстрационный материал хорошо оформлен.</p> | <p>Зачтено/балл</p> | <p>Освоена (базовый/повышенный)</p> |

| | | | | | |
|--|--|--|---|-----------------|----------------------------|
| | | | <p>Студент зачитывает доклад, не объяснена суть работы. Нет четкости ответов на большинство вопросов. Представленный демонстрационный материал не используется в докладе. Представлен плохо оформленный демонстрационный материал. Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на вопросы.</p> | Не зачтено/балл | Не освоена (недостаточный) |
| | | | <p>Студент зачитывает доклад, не объяснена суть работы. Нет четкости ответов на большинство вопросов. Представленный демонстрационный материал не используется в докладе. Представлен плохо оформленный демонстрационный материал. Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на вопросы.</p> | Не зачтено/балл | Не освоена (недостаточный) |