

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42 (1,17)	12 (0,33)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	40 (1,11)	10 (0,28)
- лекции	16 (0,44)	4 (0,11)
- лабораторные работы	24 (0,67)	6 (0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2 (0,06)	2 (0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	32 (0,89)	89 (2,47)
3. Промежуточная аттестация – экзамен	34 (0,94)	7 (0,19)
Итого:	108 (3)	108 (3)

Габдрахманова А.Р. Технология специальных видов питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российский университет кооперации, 2018. – 58 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Технология специальных видов питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Габдрахмановой А.Р., старшим преподавателем кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации», Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Габдрахманова А.Р., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	5
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	7
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	8
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	9
6. Лабораторный практикум	10
7. Практические занятия (семинары)	12
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
9. Самостоятельная работа студентов	12
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	13
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	14
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	15
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	15
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	16
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	18
1. Паспорт фонда оценочных средств	19
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	19
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	19
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	20
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	22
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	25
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	25
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации	30
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине	31
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	37
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	37
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	38
Комплект заданий для контрольной работы	39
Темы для творческих заданий	45
Индивидуальные задания	47
Перечень дискуссионных тем для круглого стола	49
Комплект разноуровневых задач	51
Темы докладов (презентации)	53

Комплект заданий для проведения текущей аттестации55

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, на приобретение знаний и представлений о способах и средств переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты, овладение методологией и инструментарием функционального многообразия данной области и перспективы ее развития; для повышения качества продукции, и качества оказываемых услуг, предоставляемых в области производства продукции, для различных категорий потребителей на предприятиях питания различных типов,

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных технологических концепций; изучение пищевого сырья, как продуктов биологического происхождения; усвоение технологических процессов производства продуктов питания; изучение взаимосвязей процессов, происходящих при производстве отдельных видов продуктов; приобретение практических навыков в организации деятельности предприятий питания, практических навыков в приготовлении современных кулинарных и кондитерских изделий для различных видов питания, разрешения ситуаций на рынках товаров и ресурсов, увеличения объемов производства собственной продукции наивысшего качества и, разрешения проблемных ситуаций на уровне отрасли, фирмы, производства, ознакомление с научными основами организации и формирования технологических процессов производства кулинарной продукции, понимание текущих проблем экономики России.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность жизнедеятельности (ОК-9; ПК-3; ПК-8; ПК-9; ПК-18);

Технология продукции общественного питания (ОПК-3; ОПК-2; ДПК-2; ПК-6; ПК-1; ПК-17)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4	Знать методы оценки качества продукции	<i>Доклад Индивидуальное задание</i>
	Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	<i>Творческое задание Задачи</i>
	Уметь использовать полученные знания в практической деятельности	
	Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
	Уметь разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	
	Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
	Владеть техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения	<i>Контрольная работа Круглый стол</i>
Владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания		

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Виды учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42	42
Аудиторные занятия всего, в том числе:	40	40
Лекции	16	16
Лабораторные работы	24	24
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	32	32
Другие виды самостоятельной работы:	32	32
Вид промежуточной аттестации – экзамен	34	34
ИТОГО:	часов	108
	зач. ед.	3

заочная форма обучения

Виды учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12	12
Аудиторные занятия всего, в том числе:	10	10
Лекции	4	4
Лабораторные работы	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	89	89
Другие виды самостоятельной работы:	89	89
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	108
	зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел I. Концепция диетического (лечебного) питания

Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания

Основные свойства и роль пищевых продуктов в диетическом (лечебном) питании. Особенности термической обработки ингредиентов блюд лечебных диет.

Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания

Классификация лечебных диет. Организация диетического питания.

Методы щажения в лечебном питании. (Механическое, химическое, физическое, разгрузочные дни и др.)

Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд

Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания, технология приготовления блюд для основных диет

Раздел II. Основы рационов питания по группам населения и технология приготовления блюд

Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов

Характеристика основных рационов. Организация технологического процесса приготовления блюд основных рационов. Контроль качества.

Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания

Состояние и перспектива развития питания в России. Технология приготовления блюд детского питания.

Тема 2.3. Геродиетическое питание

Характеристика геродиетического питания. Организация. Контроль качества.

Раздел III. Основы лечебно-профилактического питания (ЛПП)

Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания

Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания

Мясо и мясопродукты. Молоко и молочные продукты. Овощи и фрукты.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Технология специальных видов питания» формирует компетенции ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ДПК-2, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ПК-2, ПК-3.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	всего
1	Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	2	2	4	8
2	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	1	2	4	7
3	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	1	2	4	7
4	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов	2	2	4	8
5	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания	1	4	4	9
6	Тема 2.3. Геродиетическое питание	1	4	4	9
7	Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания	4	4	4	12
8	Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания	4	4	4	12
	Итого	16	24	32	72

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	1	1	3	5
2	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	1	1	4	6
3	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	1	1	6	8
4	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов	1	1	14	16
5	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания		1	14	15
6	Тема 2.3. Геродиетическое питание		1	16	17
7	Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания			16	16
8	Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания			16	16
	Итого	4	6	89	99

6. Лабораторный практикум

Лабораторные работы проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час)
1	Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	Основные стадии технологического процесса приготовления блюд диетического питания. Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов.	2
2	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	Технология приготовления блюд диетического питания. Работа с нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических карт и технико-технологических карт на новые блюда.	2
3	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	2
4	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов	Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд для детского питания. Работа с нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических карт и технико-технологических карт на новые блюда. Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	2
5	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания	Основные стадии технологического процесса приготовления блюд детского питания. Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов.	4
6	Тема 2.3. Геродиетическое питание	Геродиетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества. Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Работа с нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических карт и технико-технологических карт на новые блюда. Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	4
7	Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-	Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Работа с	4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час)
	профилактического питания	нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических карт и технико-технологических карт на новые блюда. Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	
8	Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания	Мясо и мясопродукты. Молоко и молочные продукты. Овощи и фрукты. Особенности технологической обработки. Влияние тепловой обработки ингредиентов на пищевую и энергетическую ценность блюд	4
	Итого		24

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час)
1	Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	Основные стадии технологического процесса приготовления блюд диетического питания. Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов.	1
2	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	Технология приготовления блюд диетического питания. Работа с нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических карт и технико-технологических карт на новые блюда.	1
3	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	1
4	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов	Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд для детского питания. Работа с нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических карт и технико-технологических карт на новые блюда. Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	1
5	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания	Основные стадии технологического процесса приготовления блюд детского питания. Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов.	1
6	Тема 2.3. Геродиетическое питание	Геродиетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества. Способы и приемы механической обработки сырья. Способы и приемы тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд лечебно-профилактического питания. Работа с нормативными документами, сборником рецептур блюд. Составление, технологических	1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час)
		карт и технико-технологических карт на новые блюда. Основные требования к качеству и методы контроля продукции общественного питания	
	Итого		6

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия не предусмотрены учебными планами.

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Раздел I. Концепция диетического (лечебного) питания Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	- чтение текста (учебника, дополнительной литературы); - конспектирование текста с составлением; - ответы на контрольные вопросы; - изучение требований НТД в области производства продукции общественного питания.	Доклад Задачи
2	Раздел II. Основы рационов питания по группам населения и технология приготовления блюд Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания Тема 2.3. Геродиетическое питание	- чтение текста (учебника, дополнительной литературы); - конспектирование текста с составлением; - доклад.	Творческое задание Задачи
3	Раздел III. Основы лечебно-профилактического питания Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания	- чтение текста (учебника, дополнительной литературы); - конспектирование текста с составлением; - ответы на контрольные вопросы; - подготовка мультимедийной презентации.	Контрольная работа Задачи Доклад

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007767>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров /А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

б) дополнительная литература:

1. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615070>

2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/232724>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты

питания): Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007767>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров /А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

б) дополнительная литература:

1. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615070>

2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/232724>

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

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
5. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Технология специальных видов питания» состоит из 3 разделов и 8 тем и изучается на лекциях, лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов лабораторных занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к лабораторным занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в

обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: доклад, решение задач, творческое задание;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы к экзамену.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Технология специальных видов питания» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) проведение практико-ориентированных занятий (круглый стол).

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Лабор.	Лекция	Лабор.
1	Раздел I. Концепция диетического (лечебного) питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) - дискуссия; - работа с нормативно-технической документацией; - приготовление блюд в соответствии со Сборником блюд и кулинарных изделий для	4	6	2	2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Лабор.	Лекция	Лабор.
	диетического питания; - составление нормативной документации на разработанные блюда; - установление показателей качества кулинарных изделий.				
2	Раздел II. Основы рационов питания по группам населения и технология приготовления блюд Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения) - приготовление блюд в соответствии со Сборником блюд и кулинарных изделий для школьного питания; - составление нормативной документации на разработанные блюда; - установление показателей качества кулинарных изделий.	2	4	2	
3	Раздел III. Основы лечебно-профилактического питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения) - работа с нормативно-технической документацией; - приготовление блюд в соответствии с рационами питания; - составление нормативной документации на разработанные блюда; - установление показателей качества кулинарных изделий.	4	4	2	2
	Итого:	10	14	6	2

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

1.2 Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ДПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Технология продукции общественного питания
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2. Компетенция ОПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология продукции общественного питания
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.3. Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Технология кулинарной продукции за рубежом
 Технология продукции функционального назначения
 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
 Методы контроля сырья и готовой продукции
 Технология продукции общественного питания
 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
 Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
 Барное дело
 Напитки в культуре народов мира
 Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
 Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.2.4. Компетенция ПК-4 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Экология
 Технология кулинарной продукции за рубежом
 Технология продукции функционального назначения
 Оборудование предприятий общественного питания
 Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4	Раздел I. Концепция диетического (лечебного) питания Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания Тема 1.3 Контроль качестваготавливаемых блюд	Доклад Задачи Контрольная работа Творческое задание Круглый стол Индивидуальное задание
2.		Раздел II. Основы рационов питания по группам населения и технология приготовления блюд Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания Тема 2.3. Геродиетическое питание	
3.			
4.		Раздел III. Основы лечебно-профилактического	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
		питания Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания	

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4	Знает методы оценки качества продукции (доклад)	Верно и в полном объеме знает методы оценки качества продукции	С незначительными замечаниями знает методы оценки качества продукции	На базовом уровне, с ошибками знает методы оценки качества продукции	Не знает методы оценки качества продукции	10
	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (индивидуальное задание)	Верно и в полном объеме знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	С незначительными замечаниями знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	На базовом уровне, с ошибками знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
<i>Практические показатели</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4	Умеет принимать оптимальные решения в процессе производства продукции (творческое задание)	Верно и в полном объеме может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	С незначительными замечаниями может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	На базовом уровне, с ошибками может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	Не может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	25
	Умеет использовать полученные знания в практической деятельности (задачи)	Верно и в полном объеме может использовать полученные знания в практической деятельности	С незначительными замечаниями может использовать полученные знания в практической деятельности	На базовом уровне, с ошибками может использовать полученные знания в практической деятельности	Не может использовать полученные знания в практической деятельности	
	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (задачи)	Верно и в полном объеме может разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	С незначительными замечаниями может разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	На базовом уровне, с ошибками может разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Не может разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
	Умеет разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания (творческое задание)	Верно и в полном объеме может разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	С незначительными замечаниями может разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	На базовом уровне, с ошибками может разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	Не может разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	
	Умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (задачи)	Верно и в полном объеме может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	С незначительными замечаниями может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Не может устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
<i>Владеет</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4	Владеет техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения	С незначительными замечаниями владеет техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения	На базовом уровне, с ошибками владеет техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения	Не владеет техническими средствами и технологиями с учетом экологических последствий их применения	10
	Владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	Верно и в полном объеме владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	С незначительными замечаниями владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере	На базовом уровне, с ошибками владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере	Не владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
	(круглый стол)		общественного питания	общественного питания		
	<i>ВСЕГО:</i>					45

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	39-45	высокий
хорошо	32-38	хороший
удовлетворительно	23-31	достаточный
неудовлетворительно	22 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Предмет, задачи курса «Технология специальных видов питания».
2. Принципы диетического (лечебного) питания.
3. Виды щажения в лечебном (диетическом) питании. Контрастные и разгрузочные дни.
4. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 2. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
5. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 5. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
6. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 7. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
7. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 8. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
8. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 9. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
9. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 10. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
10. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 15. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
11. Общие рекомендации к технологии приготовления блюд диетического питания.
12. Технологические факторы, которые формируют качество блюд для диетического (лечебного) питания
13. Функциональные свойства пищевых продуктов, которые необходимо учитывать в лечебном питании
14. Социально-экономические аспекты диетического, детского и лечебно-профилактического питания. Вклад отечественных ученых в развитие науки о функциональном питании.
15. Нормативная документация, которую используют при приготовлении блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания
16. Состояние и перспективы развития детского питания в России.

17. Принципы детского питания.
18. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
19. Технология приготовления супов для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
20. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
21. Технология приготовления блюд из мяса и птицы для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
22. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
23. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
24. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
25. Технология приготовления сладких блюд и напитков для детского питания. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
26. Диетотерапия детей с различными заболеваниями.
27. Питание детей первого года жизни.
28. Особенности лечебно-профилактического питания.
29. Характеристика профессиональных вредностей и опасностей. Особенности построения рационов для лиц, занятых в особо-опасных производствах.
30. Функциональные свойства белков, их роль в лечебно-профилактическом питании.
31. Функциональные свойства липидов, их роль в лечебно-профилактическом питании.
32. Функциональные свойства углеводов, их роль в лечебно-профилактическом питании.
33. Функциональные свойства витаминов и минеральных веществ, их роль в лечебно-профилактическом питании.
34. Мероприятия по профилактике профессиональных заболеваний. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.
35. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда.
36. Характеристика рациона № 1. Особенности приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
37. Характеристика рациона № 2. Особенности технологии приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

38. Характеристика рациона № 2а. Особенности технологии приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

39. Характеристика рациона № 3. Особенности технологии приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

40. Характеристика рациона № 4. Особенности технологии приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

41. Характеристика рациона № 4б. Особенности технологии приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

42. Характеристика рациона № 5. Особенности технологии приготовления блюд. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

43. Особенности технологии приготовления блюд ЛПП.

44. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 1. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Типовые контрольные задания:

1. Функциональные свойства молока и молочных продуктов.
2. Функциональные свойства овощей и плодов, их роль в лечебном (диетическом) питании.
3. Функциональные свойства круп, макаронных изделий, муки, отрубей и хлеба. Их роль в лечебном (диетическом) питании.
4. Функциональные свойства рыбы и нерыбного водного сырья, их роль в лечебном (диетическом) питании.
5. Функциональные свойства мяса и мясопродуктов, их роль в лечебном (диетическом) питании.
6. Функциональные свойства жировых продуктов, их роль в лечебном (диетическом) питании.
7. Функциональные свойства яичных продуктов, их роль в лечебном (диетическом) питании.
8. Функциональные свойства сахаристых и вкусовых продуктов, их роль в лечебном (диетическом) питании.
9. Особенности использования минеральных вод в лечебном питании.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. В структуре технологической линии заключительной может считаться стадия:

- а) подготовки блюд к реализации
- б) обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для предприятий,
- в) работающих на сырье приготовления блюд и кулинарных изделий

2. В дневном рационе студентов обед (по калорийности) должен составлять:

- а) 25-30%
- б) 35%
- в) 25%
- г) 10-15%

3. Рекомендуемое оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для студентов:

- а) 1:1,1:4,8
- б) 1:1:4
- в) 1:3:6

4. Рекомендуемая среднесуточная потребность в белках для студентов:

- а) 126 г
- б) 80 г
- в) 200 г

5. Рекомендуемая среднесуточная потребность в углеводах для студентов:

- а) 609 г
- б) 300 г
- в) 800 г

6. Рекомендуемая среднесуточная потребность в жирах для студентов:

- а) 140 г
- б) 300 г
- в) 65 г

7. Энергозатраты студентов составляют (ккал):

- а) 3300-4000
- б) 1500
- в) 5000

8. Переваривание в желудке происходит в течение:

- а) 4-8 ч
- б) 6-12 ч
- в) 15-24 ч

9. Концентрация соляной кислоты в желудочном соке человека составляет

- а) 0,4-0,5%
- б) 0,6-0,9%
- в) 1,2-1,5%

10. Долше всего переваривается в желудке пища:

- а) богатая углеводами
- б) богатая белками
- в) жирная пища

Литература для подготовки к экзамену:

а) основная литература:

1. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007767>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

б) дополнительная литература:

1. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615070>

2. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/232724>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Технология специальных видов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Функциональные свойства молока и молочных продуктов, их роль в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Характеристика диеты № 1, 2.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 1.
2. Основные требования к технологии производства блюд детского питания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Молоко и кисломолочные продукты, ассортимент блюд из них. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика диеты № 5.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Принципы диетического питания.
2. Требования к технологии производства супов детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Функциональные свойства мяса, мясопродуктов, их роль в питании, требования к технологии производства блюд детского, диетического, лечебно-профилактического питания.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 2а.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Технология специальных видов питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Конечными продуктами обмена белка являются
 - а) аммиак
 - б) кетонные тела
 - в) ацетон

2. Последовательность в порядке возрастания степени усвоения следующие блюда
 - а) картофель, жареный во фритюре
 - б) картофель отварной
 - в) пюре картофельное

3. Соответствие среднего коэффициента усвоения белков пищи, (%)
 - 1) животные белки
 - 2) растительные белки
 - 3) белки смешанной пищи
 - а) 90,0
 - б) 80,0
 - в) 85,0
 - г) 100

4. Основным источником белка животного происхождения является мясо, молоко, яйцо и

5. Содержание белка в мясе животных составляет, (%)
 - а) 2,0-4,0
 - б) 14,0-20,0

в) 30,0-40,0

6. Содержание белка в мясе животных составляет, (%)

а) 2,0-4,0

б) 14,0-20,0

в) 30,0-40,0

7. Содержание белка в зерновых растениях составляет, (%)

а) 5,0-12,0

б) 20,0-25,0

в) 25,0-30,0

8. Основная функция углеводов в организме . . .

9. При окислении 1 г углеводов в организме образуется . . . ккал.

10. Источниками углеводов в питании являются

а) фрукты

б) мясопродукты

в) рыба

г) яйцо

д) макаронные изделия

е) творог

11. Соответствие функции указанным производным углеводов

1) гепарин

2) гиалуроновая кислота

3) глюкуроновая кислота

а) свертывание крови

б) блокирует проникновение бактерий через клеточную мембрану

в) участвует в обезвреживании токсинов в печени

г) обладает бактерицидным действием

12. Источником пищевых волокон в рационе являются

а) зерновые продукты

б) овощи

в) рыба

г) мясо

д) хлеб из муки высшего сорта

е) яйцо

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ:

1. Улучшают усвояемость белка пищи следующие факторы
 - а) увеличение доли балластных веществ в рационе
 - б) сбалансированность пищевого рациона
 - в) приготовление пищи на пару
 - г) большие объемы пищи
 - д) избыток жиров в рационе
 - е) нарушение функции щитовидной железы

2. Рекомендуемое питание для детей с хроническими заболеваниями:
 - а) лечебное;
 - б) диетическое;
 - в) разгрузочное;
 - г) функциональное.

3. Рекомендуемый режим диетического питания:
 - а) 1 - 2 разовое;
 - б) 2 - 3 разовое;
 - в) 3 - 4 разовое;
 - г) 5 - 6 разовое.

4. Основой диетического питания является:
 - а) голодание;
 - б) научно-обоснованные физиологические нормы потребления пищевых веществ;
 - в) исключение из рациона белка;
 - г) компенсация пищевых веществ.

5. Общий принцип диетического питания, который необходимо учитывать при составлении диет:
 - а) разгрузочные дни;
 - б) исключение из рациона продуктов, содержащих крахмал;
 - в) учёт физиологических и биохимических законов, определяющих усвоение пищи при определённых заболеваниях;
 - г) исключение жидкости из рациона.

6. Общее воздействие пищи на желудочно-кишечный тракт регулируется принципом:
 - а) установление 2-х разового питания;
 - б) щажения;
 - в) индивидуализация питания;
 - г) сбалансированность питания.

7. Щажение – это:

- а) исключение соли в питании;
- б) дополнительное введение в пищевой рацион витамина С;
- в) ограничение химических, механических и температурных раздражителей;
- г) повышенное потребление жидкости.

8. Диета № 1 рекомендуется при:

- а) заболеваниях печени;
- б) ожирении;
- в) заболеваниях желудочно-кишечного тракта;
- г) сахарном диабете.

9. Диета № 5 рекомендуется при заболеваниях:

- а) сердечно-сосудистых;
- б) печени, желчно-выводящих путей;
- в) ожирении;
- г) сахарном диабете.

10. Диета № 7 рекомендуется при заболеваниях:

- а) ожирении;
- б) сердечно-сосудистых;
- в) почек;
- г) желудочно-кишечных.

11. Диета № 8 рекомендуется при заболеваниях:

- а) ожирении;
- б) сахарном диабете;
- в) запорах;
- г) печени.

12. Диета № 9 рекомендуется при:

- а) атеросклерозе;
- б) нефрите;
- в) сахарном диабете;
- г) заболеваниях печени.

13. Диета № 10 рекомендуется при заболеваниях:

- а) туберкулезе;
- б) инфекционных заболеваниях;
- в) подагре;
- г) сердечно-сосудистых.

Тестовые задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ:

1. При работах с радиоактивными элементами рекомендуют рацион:
 - а) № 5;
 - б) № 1;
 - в) № 4^б;
 - г) № 3.

2. При работах с соединениями фтора, хлора, при производстве удобрений рекомендуют рацион:
 - а) № 1;
 - б) № 2;
 - в) № 3;
 - г) № 2а.

3. Для работников, подвергающихся воздействию хрома и хромосодержащих соединений, предназначен рацион:
 - а) № 4б;
 - б) № 5;
 - в) № 2а;
 - г) № 4.

4. При работах с неорганическими соединениями свинца показан рацион:
 - а) № 3;
 - б) № 4;
 - в) № 1;
 - г) № 2;

5. Для профилактики интоксикации при производстве фосфорной кислоты, солей ртути, рекомендуется рацион:
 - а) № 5;
 - б) № 4б;
 - в) № 4;
 - г) № 3.

6. При производстве лаков, красителей, растворителей назначают рацион:
 - а) № 3;
 - б) № 2а;
 - в) № 4;
 - г) № 4б;

7. Для работников, работающих в условиях воздействия ртути, двуокиси марганца, сероуглерода назначается рацион:

- а) № 5;
- б) № 4б;
- в) № 3;
- г) № 2а;

8. Лечебно-профилактические рационы выдаются:

- а) перед началом работы;
- б) после окончания работы;
- в) в обеденный перерыв;
- г) на дом.

9. Число мест для диетпитания при промышленных предприятиях в среднем составляет:

- а) 5% от общего количества мест в предприятии общественного питания (П.О.П.);
- б) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
- в) 20% от общего количества мест в П.О.П.;
- г) 10% от общего количества мест в П.О.П.

10. Число мест для диетпитания при учебных заведениях в среднем составляет:

- а) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
- б) 5% от общего количества мест в П.О.П.;
- в) 10% от общего количества мест в П.О.П.;
- г) 20% от общего количества мест в П.О.П.

11. Путёвки на получение диетического питания выдают:

- а) директор предприятия или учреждения;
- б) профсоюзные организации;
- в) диетсестра или диетврач;
- г) менеджер по продажам.

12. Обязательным рационом в организации питания школьников является:

- а) обед;
- б) завтрак;
- в) ужин;
- г) полдник.

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для текущей аттестации

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

Контрольные работы по дисциплине «Технология специальных видов питания» состоят из теоретических вопросов.

1. Технологический процесс производства продукции общественного питания. Характеристика основных стадий технологического процесса.

2. Кулинарная продукция: определение, классификация, общие технические требования к кулинарной продукции.

3. Понятие о качестве кулинарной продукции. Показатели качества: органолептические, физико-химические, микробиологические. Контроль качества продукции в общественном питании.

4. Пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции. Биологическая ценность белков, липидного компонента кулинарной продукции. Понятие о безопасности кулинарной продукции: химической, санитарно-гигиенической, радиационной.

5. Способы нагрева пищевых продуктов: поверхностный, объемный. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки. Варка и жарка продуктов, их разновидности. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.

6. Нормативно-техническая документация в общественном питании. Сборники рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий, отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, стандарты предприятий, технико-технологические карты, технологические карты.

7. Изменения белков при кулинарной обработке: гидратация, дегидратация. Влияние изменений белков на качество кулинарной продукции.

8. Изменения белков при кулинарной обработке: денатурация, деструкция.

9. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы и рыбы и их влияние на качество кулинарной продукции.

10. Изменения сахаров при кулинарной обработке: гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование; их влияние на качество кулинарной продукции.

11. Изменения крахмала. Строение крахмального зерна. Растворимость, набухание, клейстеризация, ретроградация, деструкция крахмала. Влияние этих процессов на качество готовых блюд.

12. Изменения липидов при тепловой обработке: при варке, жарке основным способом и во фритюре. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Влияние жарки на пищевую ценность жира.

13. Изменения естественных пигментов при кулинарной обработке. Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ.

14. Изменения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке.

15. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Основные термины реологии. Структура пищевых систем.

16. Роль воды в формировании качества кулинарной продукции. Формы связи воды в пищевых продуктах. Понятие об активности воды. Активность воды в некоторых видах продукции общественного питания.

17. Супы: значение в питании, классификация. Бульоны: костный, мясокостный, из сельскохозяйственной птицы, грибной отвар, требования к качеству. Полуфабрикаты бульонов.

18. Заправочные супы: подготовка компонентов, ассортимент и технология щей, борщей. Требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления щей уральских.

19. Заправочные супы: рассольники, солянки. Ассортимент и технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления солянки домашней.

20. Заправочные супы: картофельные супы; супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупами, бобовыми. Ассортимент и технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления похлебки по-суворовски.

21. Супы-пюре: классификация, общая схема приготовления. Ассортимент и технология супов-пюре. Требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления супа-пюре из разных овощей.

22. Супы прозрачные: технология прозрачных супов; ассортимент и технология гарниров. Требования к качеству супов и гарниров. Составить технологическую схему приготовления бульона — борщок с гренками.

23. Супы молочные: ассортимент и технология. Требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления супа молочного с овощами (I вариант Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

24. Холодные супы: ассортимент и технология. Требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления окрошки сборной мясной (I вариант Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

25. Сладкие супы: ассортимент и технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления супа из клюквы и яблок.

26. Соусы: значение в питании, классификация. Полуфабрикаты для приготовления соусов.

27. Соус красный основной и его производные: ассортимент, технология, использование, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления соуса красного с луком и грибами (охотничьего).

28. Соус белый основной на мясном бульоне и его производные: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления соуса белого с яйцом.

29. Соусы на рыбном бульоне: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления соуса «Белое вино».

30. Соусы на грибном бульоне: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления соуса грибного с томатом.

31 Соусы молочные и сметанные: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления соуса сметанного (I вариант Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

32. Соусы яично-масляные: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления соуса голландского (I вариант Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

33. Холодные соусы: соусы на растительном масле (майонезы); заправки; соусы на уксусе. Масляные смеси. Ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления маринада овощного с томатом (2-й вариант Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

34. Централизованное производство соусов. Соусы промышленного производства, их использование в общественном питании. Составить технологическую карту приготовления бульона концентрированного (фюме). (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. II).

35. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля и корнеплодов. Производство полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки картофеля и приготовления полуфабрикатов из него.

36. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения.

37. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, салатных, шпинатных овощей и зелени. Производство полуфабрикатов, требования к качеству.

38. Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую обработку. Полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью. Составить технологическую схему приготовления котлет картофельных.

39. Строение тканей картофеля и овощей.

40. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля и овощей: размягчение, деструкция клеточных стенок, деструкция протопектина, гемицеллюлоз, белка экстенсина. Изменение массы овощей при тепловой обработке.

41. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов. Ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления картофеля, тушенного с грибами в сметане (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

42. Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления зраз картофельных (2-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

43. Блюда из запеченных овощей и грибов. Ассортимент и технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления тыквенно-яблочной запеканки (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

44. Блюда и гарниры из круп: рассыпчатые, вязкие, жидкие каши; пловы. Требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления «Рис припущенный с томатом» (1-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

45. Блюда на основе каш. Ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления запеканки рисовой с творогом (2-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

46. Блюда и гарниры из бобовых. Ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления блюда «Бобовые с копченой грудинкой» (3-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

47. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления лапшевника с творогом (2-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

48. Технологическая характеристика сырья из мяса и мясопродуктов, поступающего на предприятия общественного питания. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.

49. Строение и состав основных тканей мяса: мышечной, соединительной, костной, жировой.

50. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке мяса: мышечных и соединительнотканых белков, экстрактивных веществ, витаминов, изменение массы мясных продуктов при тепловой обработке.

51. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки мяса.

52. Кулинарная разделка говяжьих, туш. Технологическая характеристика крупнокусковых полуфабрикатов.

53. Кулинарная разделка свиных, бараньих туш. Технологическая характеристика крупнокусковых полуфабрикатов.

54. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины: ассортимент, технология, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

55. Мясные рубленые полуфабрикаты: ассортимент, технология, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

56. Блюда из отварного и припущенного мяса: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту языка отварного.

57. Блюда из тушеного мяса и мясных продуктов: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления мяса шпигованного.

58. Блюда из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую карту приготовления филе (2-й вариант Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ч. I).

59. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления говядины, запеченной в луковом соусе.

60. Блюда из рубленого мяса: ассортимент, технология, требования к качеству. Составить технологическую схему приготовления зраз рубленых.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы для творческих заданий

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

Составить однодневный рацион, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

1. Язвенная болезнь с повышенной желудочной секрецией у студента гуманитарного вуза, осложненная заболеванием почек вне обострения.
2. Энтероколит и ожирение у руководителя предприятия.
3. Болезни печени и почек у водителя.
4. Хронический гастрит с нормальной секрецией, осложненный желчекаменной болезнью у повара.
5. Язвенная болезнь двенадцатиперстной кишки и болезнь почек у работника сферы обслуживания.
6. Сахарный диабет и гипертония у работника культуры.
7. Почечная недостаточность с проявлениями аллергии у строителя.
8. Ожирение и сахарный диабет у работника печати.
9. Почечно-сердечная недостаточность у каменщика.
10. Болезнь почек у лица, занятого на работе с радиоактивными веществами.
11. Почечная недостаточность у сотрудника цеха по производству серной кислоты.
12. Гастрит у работника, занятого в производстве чугуна.
13. Лицо, подвергающееся воздействию свинцовых интоксикаций.
14. Сотрудник лаборатории, проводящей исследования с фосфором и фосфорной кислотой.
15. Рабочий анилино-красочного цеха.
16. Лицо, занятое в производстве тетраэтилсвинца.
17. Школьница в возрасте 15 лет без заболевания.
18. Ученик 4 класса с болезнью печени и желчного пузыря.
19. Учащийся ПТУ в возрасте 16 лет.
20. Учащийся 11 класса с проявлениями аллергии.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Индивидуальные задания

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

1. Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей различных возрастных групп.

- 1 вариант: 3 – 6 лет в детских дошкольных учреждениях;
- 2 вариант: 6 лет в школе;
- 3 вариант: 7 – 10 лет;
- 4 вариант: 11 – 13 лет (мальчики);
- 5 вариант: 11 – 13 лет (девочки);
- 6 вариант: 14 – 17 лет (мальчики);
- 7 вариант: 14 – 17 лет (девочки).

При составлении 6-дневного меню необходимо обеспечить:

1. Суточную потребность в пищевых веществах и энергии;
2. Режим питания;
3. Суточный набор продуктов;
4. Разнообразие блюд в течение дня и по дням недели;
5. Технологию блюд детского и школьного питания.

2. Составить рационы (6 дней) для различных возрастных групп (от 6 до 17 лет) по следующим диетам:

- Диета №1 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.
Диета №2 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет
Диета №5 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.
Диета №7 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.
Диета №8 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.
Диета №10 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.

При составлении рационов необходимо учесть:

1. Пищевую и энергетическую ценность рациона (обеда);
2. Рекомендуемые и исключаемые продукты для определённой диеты
3. Можно рекомендовать 1 рацион для различных возрастных групп, варьируя выходом блюд;
4. Технологию приготовления диетических блюд.

Индивидуальные творческие задания проводятся в форме защиты презентации.

Критерии оценки:

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1.	<p>Качество доклада:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит выдающееся впечатление, четко выстроен, рассказывается, объясняется суть работы; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается. 	<p>5 3-4 1-2</p>
2.	<p>Использование демонстрационного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно. 	<p>5 3-4 1-2</p>
3.	<p>Качество ответов на вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы. 	<p>5 3-4 1-2</p>
4.	<p>Владение научным и специальным аппаратом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом. 	<p>5 3-4 1-2</p>
5.	<p>Четкость выводов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны. 	<p>5 3-4 1-2</p>
В среднем 5 - 1		

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии)**

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

Тема дискуссии: «Особенности технологии приготовления блюд для специальных видов питания»

Вопросы для обсуждения:

1. Что подразумевает «специальные виды питания»
2. Что подразумевает «индивидуальное питание»
3. Технология приготовления блюд массового спроса

Тема дискуссии: «Особенности технологии приготовления блюд для детского питания»

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности детского организма
2. Влияние питания на умственную и физическую активность детского организма
3. Энергетический расход детского организма в зависимости от возраста
4. Повышенные требования к организации питания детей

Тема дискуссии: «Важность организации лечебно-профилактического питания для работников промышленных объектов»

Вопросы для обсуждения:

1. Вредные и особо вредные условия труда
2. Промышленные объекты (предприятия/ заводы) РТ
3. Особенности составления рационов для работников, трудящихся в объектах вредными (особо вредными) условиями труда

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в проведении круглого стола, либо в роли активного участника, либо в роли оппонента;

- оценка «не зачтено» ставится студенту в случае отказа от участия в работе круглого стола.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект разноуровневых задач

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

1. Определить количество картофеля, жаренного во фритюре соломкой, если масса брутто картофеля 30кг. Сезон — март.
2. На предприятие поступило 125кг говядины II категории. Рассчитать сколько порций поджарки можно приготовить по I варианту Сборника рецептур. Произвести расчет остальных продуктов при условии, что используется томатная паста с содержанием сухих веществ 30%; гарнир картофель жаренный (из сырого). Сезон — февраль.
3. Рассчитать продукты по массе брутто для соуса красного основного к 60 порциям субпродуктов в соусе. Расчеты произвести по I варианту Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, ч. I, сезон — январь, томатная паста используется 35%.
4. Рассчитать продукты для приготовления 90 порций жаркого «Казань», если поступила баранина II категории. Расчет произвести для марта.
5. Сколько порций крокет картофельных можно приготовить в декабре из 40кг картофеля массой брутто по 2 варианту Сборника рецептур.
6. Рассчитать количество молока, воды, крупы, соли для приготовления 20кг вязкой рисовой каши.
7. На производство поступило 180 кг говядины I категории. Произвести расчет мяса для тушения крупным куском.
8. Рассчитать количество продуктов по массе брутто для приготовления гарнира (картофель жаренный из вареного) к 120 порциям бефстроганов. Расчет произвести на январь.
9. Рассчитать количество продуктов для приготовления плова из баранины по I варианту Сборника рецептур. Сезон — январь. Баранина поступила II категории.
10. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций каши манной жидкой по 2 варианту Сборника рецептур. Молоко используется сухое. Кашу подают с джемом абрикосовым — 25г на порцию.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы докладов (презентации)

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

1. Горячие сладкие блюда: ассортимент, технология, требования к качеству.
2. Сладкие соусы и сиропы: ассортимент, технология, требования к качеству.
3. Мороженое; мягкое мороженое; парфе. Правила подачи. Взбитые сливки: технология; использование; правила подачи.
4. Чай. Характеристика, правила заваривания чая и подачи чая. Национальные особенности приготовления чая (татар-чай, ногайский чай, бурятский чай, зеленый чай по-чеченски, чай по-сиверски и др.).
5. Кофе. Характеристика. Способы приготовления и подачи кофе.
6. Какао и шоколад. Характеристика. Способы приготовления и подачи какао и шоколада.
7. Плодово-ягодные прохладительные напитки. Ассортимент, технология, требования к качеству.
8. Молочные прохладительные напитки. Безалкогольные коктейли. Крюшоны. Ассортимент, технология, требования к качеству.
9. Квас: способы приготовления, ассортимент.
10. Смешанные алкогольные напитки: коктейли, крюшоны, пунши, глинтвейны.
11. Технологические требования к качеству сырья для мучных блюд, кулинарных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству.
12. Виды теста. Способы разрыхления теста.
13. Технология дрожжевого теста. Опарный и безопарный способ производства дрожжевого теста. Слоеное дрожжевое тесто.
14. Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста, характеристика основных операций.
15. Физико-химические процессы, происходящие при формировании теста из пшеничной муки.
16. Физико-химические процессы, происходящие при выпечке мучных изделий.
17. Ассортимент и технология мучных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Требования к качеству изделий.

18. Пресное тесто для мучных блюд и гарниров: пельменей, вареников, мантов, лапши домашней, блинчиков. Пресное сдобное тесто для мучных кулинарных изделий.

19. Ассортимент и технология мучных изделий из пресного теста: пельмени, вареники, манты, мучные гарниры (лапша домашняя, клецки). Блинчики.

20. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий: ассортимент, технология, использование, требования к качеству.

21. Бисквитное тесто: способы приготовления. Изделия из бисквитного теста: ассортимент, требования к качеству.

22. Песочное тесто. Изделия из песочного теста: ассортимент, требования к качеству.

23. Заварное тесто. Изделия из заварного теста: ассортимент, требования к качеству.

24. Белково-воздушное тесто. Ассортимент изделий, требования к качеству.

25. Технология отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, помады, желе, суфле, орехов, крошки.

26. Сдобные булочные изделия. Изделия пониженной калорийности.

27. Технология слоеного пресного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству.

Краткие рекомендации к выполнению:

Прежде чем писать доклад на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Комплект заданий для проведения текущей аттестации
(в форме контрольной работы)**

по дисциплине «Технология специальных видов питания»

1. Технология производства блюд из рубленой и котлетной массы (мясо, птица) для детского, диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Функциональные свойства витаминов в процессах детоксикации промышленных ядов.
3. Технология производства мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
4. Функциональные свойства углеводов и минеральных веществ в процессах детоксикации промышленных ядов.
5. Технология производства сладких блюд детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
6. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.
7. Технология производства супов диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
8. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда.
9. Медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.
10. Характеристика диеты № 10.
11. Функциональные свойства овощей и плодов и их роль в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Производство блюд из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
12. Характеристика диеты № 8.
13. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.
14. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 5.
15. Технология производства блюд из круп и бобовых детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
16. Характеристика диеты при заболеваниях почек.
17. Характеристика функциональных свойств пищевых продуктов.

18. Технология производства блюд из субпродуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

19. Технология производства напитков детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

20. Функциональные свойства жировых продуктов, их роль в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.

21. Значение рационального питания в жизни подрастающего поколения.

22. Состояние питания детей на современном этапе развития общества.

23. Перспективы развития питания детей. Постановление Правительства РФ в области здорового питания детей

24. Основные требования к организации питания детей дошкольного возраста.

25. Условия использования рекомендуемого суточного набора продуктов.

26. Требования, предъявляемые к составлению меню в ДДУ.

27. Преимущества перспективных меню и на какой срок они составляются?

28. Какие условия необходимо учитывать при организации питания детей в ДДУ?

29. Особенности в организации питания детей с пищевой аллергией.

30. Особенности в организации питания детей, страдающих избыточной массой тела (ожирением). Режим питания.

31. Преимущества использования в питании детей суповых концентратов

32. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.

33. Какие блюда и кулинарные изделия не рекомендуется включать в рацион питания детей?

34. Почему рациональное питание является одним из важнейших условий гармоничного развития ребёнка?

35. Принципы организации питания учащихся.

36. Организация питания для детей 6-ти летнего возраста в общеобразовательных школах.

37. Назовите возрастные группы детей школьного возраста.

38. Каким нормативным документом регулируется организация питания в общеобразовательных школах?

39. Какие возрастные группы предусмотрены в Рекомендациях по организации питания школьников? Их режим питания.

40. Требования, предъявляемые при составлении рационов для школьников.

41. Особенности в организации питания детей, занимающихся спортом.

42. В чём суть концепции развития школьного питания?
 43. Формы организации питания учащихся.
 44. В чём суть организации «пилотного» питания для учащихся?
 45. Организация питания школьников по типу «шведского» стола.
 46. Организация производства продукции в ШБС и КШП.
 47. Какие диеты рекомендуются для школьников?
 48. Организация диетического питания в школьных столовых.
 49. Разработки Института питания РАМН в области лечебно-профилактических продуктов, используемых в питании детей.
 50. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического питания.
 51. Нормативные документы, регулирующие организацию ЛПП
 52. Назовите рационы ЛПП.
 53. Отличие диетического питания от ЛПП.
 54. Требования к организации диетических столовых.
 55. Какие органы осуществляют организацию диетического и ЛПП.
 56. Порядок получения диетического питания.
 57. Рекомендуемые диеты в диетических столовых и отделениях.
- Требования к составлению диетических рационов.
58. Организация обслуживания в диетических столовых (отделениях).
 59. Назначение лечебно-профилактического рациона №1
 60. Назначение лечебно-профилактического рациона №2
 61. Назначение лечебно-профилактического рациона №2а
 62. Назначение лечебно-профилактического рациона №3
 63. Назначение лечебно-профилактического рациона №4
 64. Назначение лечебно-профилактического рациона №5
 65. Цель назначения диеты №1
 66. Цель назначения диеты №2
 67. Цель назначения диеты №5
 68. Цель назначения диеты №7
 69. Цель назначения диеты №8
 70. Цель назначения диеты №9
 71. Цель назначения диеты №10

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.