



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания

Учебно-методического совета

от «26» ноября 2015 г. № 3

Председатель УМС

Г.Л. Авагян



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2014 г.

Б1.В.06 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ
И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ В РЕСТОРАНЕ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)
«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар
2015

Рецензенты:

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане»:

Цели изучения дисциплины – ознакомить студентов с принципами диетического и лечебно-профилактического питания, особенностями диет при различных заболеваниях и использованием пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств; научить составлению меню, рецептур блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

Задачи дисциплины: изучение состояния в области здорового питания населения; изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания; изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов; изучение основных принципов рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания; изучение принципов диетического питания.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «10» сентября 2017 г. № 2

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ..... | 4 |
| 1.1 Цель дисциплин..... | 4 |
| 1.2 Учебные задачи дисциплины | 4 |
| 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования) | 4 |
| 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы..... | 5 |
| 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины..... | 5 |
| 1.6 Формы контроля | 6 |
| 1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов..... | 7 |
| II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 8 |
| III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ..... | 10 |
| IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 10 |
| 4.1 Рекомендуемая литература..... | 10 |
| 4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины..... | 11 |
| 4.3Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем | 11 |
| 4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине..... | 12 |
| 4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов) | 14 |
| V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ..... | 16 |
| 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО..... | 16 |
| 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания..... | 16 |
| 6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО..... | 16 |
| VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 19 |
| VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ..... | 20 |

Приложения:

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Образец экзаменационного билета
3. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане»: ознакомить студентов с принципами диетического и лечебно-профилактического питания, особенностями диет при различных заболеваниях и использованием пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств; научить составлению меню, рецептур блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния в области здорового питания населения.
2. Изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания.
3. Изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.
4. Изучение основных принципов рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания
5. Изучение принципов диетического питания.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.06 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» относится к вариативной части дисциплин по выбору части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин «Технология и организация рабочих процессов», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке», «Биохимия», «Микробиология».

Для успешного освоения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане», студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-15).

3. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-17, ПК-25).

Изучение дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ре-

сторане» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Фирменный стиль ресторанов», «Интерьер предприятий общественного питания», «основы строительства и инженерное оборудование».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Показатели объема дисциплины | Всего часов по формам обучения | |
|---|--------------------------------|---------|
| | Очная | Заочная |
| Объем дисциплины в зачетных единицах | 5 ЗЕТ | |
| Объем дисциплины в часах | 180 | |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего | 78 | 16,35 |
| 1.Аудиторная работа (Ауд), всего: | 78 | 14 |
| в том числе: | | - |
| лекции, в том числе интерактивные () | 28 | 4 |
| лабораторные занятия, в том числе интерактивные () | 24 | 4 |
| практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные () | 26 | 6 (4) |
| 2.Электронное обучение (Элек.) | - | - |
| 3.Индивидуальные консультации (ИК) | - | - |
| 4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт) | - | - |
| 5.Консультация перед экзаменом (КЭ) | - | 2 |
| 6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк) | - | 0,35 |
| Самостоятельная работа (СР). всего: | 66 | 163,65 |
| в том числе: | | |
| самостоятельная работа в семестре (СРС) | - | 157 |
| самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль) | 36 | 6,65 |

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК- 3** студент должен:

- 1. Знать:** основы экономики в сфере ресторанного бизнеса.
- 2. Уметь:** разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей, в соответствии с которыми выбирается стратегия и тактика предприятия общественного питания.
- 3. Владеть:** методами экономического анализа неконтролируемых и контролируемых факторов и прогнозом их влияние на деятельность предприятия общественного питания.

Вид деятельности: производственно-технологическая.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

-организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания.

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

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов

ПК-3– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения компетенции **ПК-3** студент должен:

1. Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.

2. Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

3. Владеть: способностью анализировать полученные данные параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

1. Знать: технологическое оборудование и инновации производства на предприятиях общественного питания.

2. Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

3. Владеть: оценкой и планированием внедрения инноваций в производство.

ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

Знать: структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт

Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетиче-

ское питание в ресторане» в виде следующих работ: форумы, дискуссии, круглые столы, ситуационные задачи, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в 6 семестре—экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

| Наименование раздела дисциплины (темы) | Содержание | Формируемые компетенции | Результаты освоения (знать, уметь, владеть) | Образовательные технологии |
|--|--|------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. Основные принципы диетического питания | <p>Общие принципы диетического питания. Пути обеспечения ограниченных диет. Специализированные продукты диетического питания. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний.</p> <p>Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов).</p> <p>Виды местного и общего действия пищи. Воздействие пищи на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах. Диетические свойства различных продуктов и блюд. Методы щажения. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет. Продукты диетического питания. Система диет в лечебном питании (Номерная система диет по М.И. Певзнеру, стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с пониженным количеством белка, диета с пониженной калорийностью).</p> | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | <p>Знать: общие принципы диетического питания; пути обеспечения ограниченных диет; специализированные продукты диетического питания; значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний; виды местного и общего действия пищи; систему диет в лечебном питании.</p> <p>Уметь: определять роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов); давать характеристику методам щажения, методам тренировки, контрастных и разгрузочных диет; продуктам диетического питания.</p> <p>Владеть: знаниями в области воздействия пищи на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах; диетических свойств различных продуктов и блюд.</p> | Интерактивная лекция, собеседование, реферат, тест, самостоятельная работа студентов |
| Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта | <p>Основные причины заболевания желудочно-кишечного тракта. Основные принципы питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Технология приготовления блюд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.</p> | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | <p>Знать: основные причины заболевания желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Уметь: характеризовать основные принципы питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Владеть: технологией приготовления блюд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.</p> | Лекция, собеседование, лабораторно-практическое занятие (форум), самостоятельная работа студентов |
| Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы | <p>Основные причины заболевания печени и поджелудочной железы. Основные принципы питания при заболеваниях печени и поджелудочной железы. Технология приготовления блюд при заболеваниях печени и поджелудочной железы.</p> | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | <p>Знать: основные причины заболевания печени и поджелудочной железы.</p> <p>Уметь: характеризовать основные принципы питания при заболеваниях печени и поджелудочной железы.</p> <p>Владеть: технологией приготовления блюд при заболеваниях печени и поджелудочной железы..</p> | Лекция, собеседование, лабораторно-практическое занятие (форум), самостоятельная работа студентов |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|---|--|---|--|
| Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ | Основные причины заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Основные принципы питания при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Технология приготовления блюд при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | Знать: основные причины заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. Уметь: характеризовать основные принципы питания при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Владеть: технологией приготовления блюд при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. | Лекция, собеседование, лабораторно-практическое занятие, круглый стол, самостоятельная работа студентов |
| Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек | Основные причины заболеваний сердечно-сосудистой системы и почек. Основные принципы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Технология приготовления блюд при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | Знать: основные причины заболеваний сердечно-сосудистой системы и почек. Уметь: характеризовать основные принципы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Владеть: технологией приготовления блюд при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. | Лекция, собеседование, лабораторно-практическое занятие, круглый стол, самостоятельная работа студентов |
| Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания | Значение лечебно-профилактического питания. Основные принципы лечебно-профилактического питания. Организация лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях. | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | Знать: значение лечебно-профилактического питания; основные принципы лечебно-профилактического питания; характеристику рационов лечебно-профилактического питания. Уметь: составлять меню, осуществлять расчет пищевой и энергетической ценности блюд, рационов питания для людей, работающих в условиях возможного воздействия отрицательных факторов на организм человека. Владеть: навыками составления рационов лечебно-профилактического питания. | Интерактивная лекция, собеседование, реферат, лабораторно-практическое занятие, решение ситуационных задач, самостоятельная работа студентов |
| Тема 7. Технология блюд диетического питания | Технология и рецептуры блюд диетического питания. Характеристика основных технологических процессов при приготовлении блюд диетического питания. | ОК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6 | Знать: технологию и рецептуры блюд диетического питания. Характеристика основных технологических процессов при приготовлении блюд диетического питания. Уметь: приготавливать блюда диетического и лечебно-профилактического питания. Владеть: технологией приготовления блюд для диетического питания. | Лекция, собеседование, лабораторно-практические занятия, дискуссия, самостоятельная работа студентов |

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторно-практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка рефератов;
- тестирование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- форумы;
- круглые столы;
- дискуссии;
- ситуационные задачи.

3. Электронные методы обучения

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: kaftpreu@mail.ru) консультации.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф.. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. <http://znanium.com/bookread.php?book=374832>
2. А.А. Королев. Гигиена питания: учебн. для студ. высш. учебн. заведений – 3-е изд., перераб. - М.: Издат. Центр «Академия», 2012. – 528с.
3. Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров. - СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=374832>

Нормативно-правовые документы:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002 (с изменениями на 31 марта 2011 года).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 23 июня 2014 года).

3. СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников. – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2003.
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2002.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

Дополнительная литература:

1. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. изд.-во, 2012. – 453 с.
2. Основы физиологии: Учебник / А.С. Ерохин, В.И. Боев, М.Г. Киселева. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=408895>
3. Научные основы питания здорового и больного человека. Научная статья в журнале «Вестник северо-западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова». - Издательство: Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова (Санкт-Петербург). 2010 – 66-82 с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=16528412>
4. Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г. Рациональное питание. Учебное пособие. Том. Часть 1. - Издательство: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта (Калининград). 2011-73 с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=20230789>
5. Диетические продукты питания - основа здоровья. Научная статья в журнале «Успехи современного естествознания». Издательство: Издательский Дом «Академия Естествознания» (Пенза). 2011- 77с. <http://elibrary.ru/item.asp?id=16394312>

4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.eda.msk.ru
2. www.lumch.ru
3. www.menu.ru
4. www.susi.ru
5. www.foodserviceworld.cjm
6. www.restaurant.org
7. www.cooking.ru
8. www.pir.ru
9. www.restaurantowner.com
10. www.rosinter.ru
11. www.russiatourism.ru
12. www.gurman.net
13. www.moshotel.com

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

| Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем | Номера тем |
|--|------------|
| Word, Excel, Power Point, Интернет, облачные технологии | 1-7 |

4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по выполнению лабораторных работ с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

Тема 1. Основные принципы диетического питания

Литература: О-1; НПД-1,2,4; Д-3,4,5.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите основные принципы лечебного питания.
2. Что Вам известно о таком понятии, как «тактика диетотерапии»?
3. Как осуществляется организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях.
4. Как осуществляется организация лечебного питания?
5. Перечислите особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.
6. Как осуществляется организация диетического питания на промышленных предприятиях?
7. Характеристика основных лечебных диет.

Задания для самостоятельной работы

1. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации. Подготовить реферат.
2. Диетические свойства различных продуктов питания. Подготовить реферат.
3. Система диет в лечебном питании. Подготовить реферат.

Тема 7. Технология блюд диетического питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2; Д-5,6,7,8.

Дискуссионные вопросы

а) Включают в себя защиту лабораторно-практической работы на тему «Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Значение холодных закусок в диетическом питании.
2. Подготовка сырых, отварных овощей для холодных закусок.
3. Подготовка кальмаров, морской капусты для холодных закусок.
4. Какие заправки используют к диетическим холодным закускам?
5. Основные правила приготовления салатов и винегретов. Условия реализации.
6. Ассортимент салатов и винегретов.
7. Ассортимент холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.
8. Подготовка свежей рыбы для холодных закусок.
9. Подготовка сельди для холодных закусок.
10. Ассортимент холодных закусок из мяса и субпродуктов.
11. Какие части туши говядины используют для приготовления холодных закусок?

12. Использование лука репчатого в технологии приготовления холодных закусок.
13. Какие овощи, рыбу не рекомендуют использовать в диетическом питании?

б) Включают в себя защиту лабораторно-практической работы на тему «Технология приготовления блюд из яиц, творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания» через обсуждение в рамках «дискуссии».

1. Значение блюд из яиц в диетическом, детском и лечебно-профилактическом питании. Применение меланжа, порошка.
2. Требования к обработке яиц.
3. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц.
4. Значение блюд из творога в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
5. Какие значения жирности и кислотности творога рекомендуются в диетическом, детском и лечебно-профилактическом питании?
6. Какие блюда готовятся из творога?
7. Технология приготовления горячих блюд из творога, ассортимент.
8. Отличительные особенности в технологии приготовления запеканок и пудингов, суфле и крема. Для каких диет рекомендуются?
9. С какой целью и какие наполнители включают в блюда из творога?
10. Ассортимент и технология приготовления омлетов.
11. Ассортимент запеченных и вареных на пару изделий из каш. Наполнители, рекомендуемые для этих изделий.
12. Какие каши по консистенции и для каких изделий рекомендуются.
13. Отличие запеканок, крупеников от пудингов. Условия и сроки реализации.
14. Значение в диетическом питании блюд из овощей и картофеля.
15. Основные технологические требования к холодной и тепловой обработке овощей и картофеля.
16. Ассортимент блюд из овощей и картофеля, рекомендации по использованию их в диетах.
17. Условия и сроки реализации блюд из овощей и картофеля.

Задание для самостоятельной работы

1. Особенности диетической технологии: холодных закусок, супов и напитков. Подготовить реферат.
2. Особенности диетической технологии: вторых блюд из мяса, рыбы и овощей. Подготовить реферат.

Вопросы для самоконтроля

1. Значения в диетическом питании блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к сырию.
2. Холодная обработка морепродуктов.
3. Тепловая обработка рыбы, морепродуктов. Правила и условия реализации.
4. Ассортимент, технология приготовления зраз рыбных.
5. Способы кулинарной обработки рыбы.
6. Какие морепродукты используют в диетическом, детском и лечебно-профилактическом питании, их значение?
7. Использование специй, соли, зелени в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
8. Чем отличаются изделия из натуральной рубленой массы от изделий из котлетной массы? Ассортимент изделий.
9. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.
10. Технология приготовления суфле рыбного, кнелей рыбных.
11. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

12. Использование гарниров в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании согласно рекомендациям.
13. Какие режимы тепловой обработки используют при приготовлении блюд из мяса.
14. Ассортимент отварных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
15. Ассортимент тушеных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
16. Для каких диет рекомендуются блюда из тушеного и запеченного мяса.
17. Ассортимент запеченных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
18. Значение в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика.

4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» обеспечена:

- библиотечным фондом филиала;
- электронно-библиотечной системой «Znanium.com», режим доступа: <http://znanium.com>.
- электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>.
- wi-fi;
- сайтом «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, режим доступа: <http://vrgteu.ru>.
- программными продуктами: операционная система XP, пакет программ Microsoft Office 2007;
- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования;
- раздаточный материал: «Методическом пособии по выполнению лабораторных работ с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

| Наименование разделов и тем | Контактные часы | | | | | | | | | Сам. работа, час, форма | Формы текущего контроля (КСР) | |
|--|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------|-------------------------------------|---|--|-----------------|-------------|-------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| | Аудиторные часы | | | | | | Часы в электронной форме обучения (Элек) | КЭ, К а т т э к | ИК, К а т т | | | |
| | л е к ц и и | п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я | л а б о р а т о р н ы е р а б о т ы | Всего | в т.ч. интерактивные формы обучения | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Тема 1. Основные принципы диетического питания | 4 | - | - | 4 | ИЛ/2 | - | - | | | | 10 Лит., Р,С,Т | Реферат, собеседование, тест |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|----------|----------|-----------------------------|--|
| Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта | 4 | 2 | 2 | 8 | - | Ф/2 | - | | | 10 Лит., Ф,С | Форум, собеседование |
| Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы | 4 | 2 | 2 | 8 | - | Ф/2 | - | | | 10 Лит., С, Ф, | Собеседование, форум |
| Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ | 4 | 2 | 2 | 8 | - | КС/2 | - | | | 10 Лит., С, КС | Собеседование, круглый стол |
| Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек | 4 | 4 | 4 | 12 | - | КС/2 | - | | | 10 Лит., С, КС, ТК | Собеседование, круглый стол, контрольная работа №1 |
| Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания | 4 | 6 | 6 | 16 | ИЛ/2 | СЗ/6 | - | | | 8 Лит., СЗ, С | Собеседование, ситуационные задачи |
| Тема 7. Технология блюд диетического питания | 4 | 10 | 8 | 22 | - | Д/10 | - | | | 8 Лит., С, Д, ТК | Собеседование, дискуссия, контрольная работа №2 |
| Итого: | 28 | 26 | 24 | 78 | 4 | 24 | - | - | - | 66 | |
| | | | | | | | | | | | (36) экзамен |
| Всего по дисциплине | - | - | - | 78 | - | - | - | - | - | 66 | 180 |

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 3

Таблица 3

| Сокращение | Вид работы |
|------------|--------------------------------|
| Ф | Подготовка к форуму |
| Д | Подготовка к дискуссии |
| КС | Подготовка к круглому столу |
| С | Подготовка к собеседованию |
| ИЛ | Интерактивная лекция |
| Лит. | Работа с литературой |
| СЗ | Ситуационные задачи |
| Р | Реферат |
| Т | Подготовка к тестированию |
| ТК | Подготовка к текущему контролю |

Тематический план изучения дисциплины по заочной форме представлен в приложении А.

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

6.3.1 Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» учебным планом не предусмотрена.

6.3.2 Вопросы к экзамену

1. История развития науки о питании.
2. Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации».
3. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
4. Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания.
5. Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности.
6. Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды.
7. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.
8. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №1).
9. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рационы №2,2а).
10. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рационы №3,4,4б).
11. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №5).
12. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.
13. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
14. Питание при заболеваниях поджелудочной железы.
15. Лечебно-профилактическое питание при пищевой аллергии.
16. Суть и принципы функционального питания.
17. Основная стандартная диета.
18. Питание при заболеваниях ЖКТ.
19. Диета с механическим и химическим щажением.

20. Питание при заболеваниях печени.
21. Роль режима питания для здоровья человека.
22. Диета с повышенным количеством белка.
23. Питание при заболеваниях поджелудочной железы.
24. Обеспечение больного человека пищевыми веществами и энергией.
25. Диета с пониженным количеством белка.
26. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.
27. Продукты диетического питания.
28. Диетические свойства различных продуктов и блюд.
29. Методы щажения.
30. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет.
31. Диета с пониженной калорийностью.
32. Профессиональные интоксикации.
33. Система диет по М.И. Певзнеру.
34. Основы профилактики профессиональных заболеваний.
35. Химический состав и энергетическая ценность стандартных диет.

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое» представлен в Приложении Б к рабочей программе дисциплины.

6.3.3 Типовые задания к лабораторным занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 7. Технология блюд диетического питания

1. Значение холодных закусок в диетическом питании
2. Подготовка сырых, отварных овощей для холодных закусок.
3. Подготовка кальмаров, морской капусты для холодных закусок.
4. Какие заправки используют к диетическим холодным закускам?
5. Основные правила приготовления салатов и винегретов. Условия реализации.
6. Ассортимент салатов и винегретов.
7. Ассортимент холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.
8. Подготовка свежей рыбы для холодных закусок.
9. Подготовка сельди для холодных закусок.
10. Ассортимент холодных закусок из мяса и субпродуктов.

Примеры тестов для контроля знаний

Задание 1.

Лечебно – профилактическое питание предназначено для:

- А) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;
- Б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;
- В) здоровых людей трудоспособного возраста.

Задание 2.

Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах

- А) рационального питания;
- Б) сбалансированности питания
- В) диетического питания.

Задание 3.

Превращение ксенобиотиков (чужеродных веществ) в организме осуществляется

- А) метаболической трансформацией;
- Б) конъюгацией.

Задание 4.

Лечебно-профилактическое питание должно

А) повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей);

Б) стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена;

В) повышать антиоксидантную функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.

Задание 5.

Избыток жиров, особенно тугоплавких, в рационах лечебно-профилактического питания

А) улучшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени;

Б) ухудшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени;

В) значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывает.

Примеры тематик рефератов

1. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации.

2. Диетические свойства различных продуктов питания.

3. Система диет в лечебном питании.

4. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих на химических производствах.

5. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих со специальными топливами.

6. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих с радиоактивными веществами.

7. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих в различных климатогеографических условиях.

8. Особенности диетической технологии: холодных закусок, супов и напитков.

9. Особенности диетической технологии: вторых блюд из мяса, рыбы и овощей.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Общие принципы диетического питания.

2. Продукты диетического питания.

3. Основные причины заболевания печени.

Вариант 2

1. Пути обеспечения ограниченных диет.

2. Номерная система диет по М.И. Певзнеру.

3. Основные причины заболеваний почек.

Вариант 3

1. Специализированные продукты диетического питания.

2. Основные причины заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

3. Стандартная диета.

6.3.4 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика форумов, дискуссий, круглых столов

Форум на тему «Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта».

Форум на тему «Лечебное питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы».

Круглый стол на тему «Лечебное питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ».

Круглый стол на тему «Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек».

Дискуссия на тему «Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания».

Дискуссия на тему «Технология приготовления блюд из яиц, творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания».

Примеры ситуационных задач

Ситуационная задача предусматривает составление меню и расчет суточного рациона питания для людей, работающих в условиях возможного воздействия отрицательных факторов на организм человека следующего содержания:

- Организация питания рабочих основных профессий литейных цехов машиностроительной промышленности (мужчины);
- Организация питания рабочих, контактирующих в условиях производства с профессиональными химическими веществами (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих хромовых производств (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с аминонитросоединениями свинца (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих фосфорных производств в условиях санатория-профилактория (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с хромом и хромсодержащими соединениями (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с неорганическими соединениями свинца (мужчины или женщины).

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» представлена в таблице 4:

Таблица 4

| Вид учебных занятий | Организация деятельности студента |
|----------------------|---|
| Лекция | <i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i> |
| Практические занятия | <i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям</i> |

| | |
|--|---|
| (форумы, дискуссии, ситуационные задачи) | <i>и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i> |
| Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование) | <i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i> |
| Реферат | <i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i> |

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

8.1 Текущий контроль

Виды текущего контроля в 6 семестре представлены в таблице 7:

Таблица 7

| Форма контроля | Наименование раздела (темы), выносимых на контроль | Форма проведения контроля |
|--|---|---------------------------|
| Текущий контроль | Тема 1. Основные принципы диетического питания | <i>реферат</i> |
| | | <i>собеседование</i> |
| | | <i>тестирование</i> |
| | Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта | <i>форум</i> |
| | | <i>собеседование</i> |
| | Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы | <i>форум</i> |
| | | <i>собеседование</i> |
| Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ | <i>круглый стол</i> | |
| | <i>собеседование</i> | |
| | <i>контрольная работа №1</i> | |
| Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек | <i>собеседование</i> | |
| | <i>круглый стол</i> | |
| | <i>контрольная работа №1</i> | |
| Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания | <i>реферат</i> | |
| | <i>собеседование</i> | |
| | <i>ситуационные задачи</i> | |
| | <i>реферат</i> | |
| Тема 7. Технология блюд диетического питания | <i>реферат</i> | |
| | <i>собеседование</i> | |
| | <i>защита лабораторно-практической работы в форме дискуссии (2 лабораторно-практические работы)</i> | |
| | <i>контрольная работа №2</i> | |

8.2 Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

Собеседование

5 выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

4 выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

3 выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

2 выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Тестирование

5 выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Контрольная работа (текущий контроль)

5 выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферат

5 выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

4 выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

3 выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

8.3 Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум

5 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

4 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

3 выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

2 ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Дискуссия (круглый стол)

5 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

4 выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

3 выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

2 ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Ситуационные задачи

5 выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

4 выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

3 выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

2 выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

8.4 Творческий рейтинг

По решению кафедры студент получает оценки за соответствующие виды работ, представленные в виде следующей таблицы 8.

Таблица 8

| Наименование раздела (темы) дисциплины | Вид работы | Количество баллов, максимально |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы | Подготовка презентации к форуму | 5 |
| Тема 6. Принципы организации и характеристика рациона лечебно-профилактического питания | Реферат с презентацией | 5 |

8.5 Промежуточная аттестация

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане» в 6 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим *два теоретических вопроса и тестовое задание*.

Результат экзамена определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в день проведения экзамена.

Критерии оценивания:

«Отлично» - выставляется при условии глубоких и точных ответов на основные и дополнительные вопросы преподавателя, проявляется творческий подход к изложению вопросов, демонстрируется дискуссионность данной проблематики, речь студента должна быть логически обоснованной, правильной с точки зрения грамматики.

«Хорошо» - выставляется при условии полных ответов на основные и дополнительные вопросы, но допускаются отдельные неточности и отсутствие глубины ответов на некоторые дополнительные вопросы.

«Удовлетворительно» - выставляется при условии недостаточно полных ответов на основные и дополнительные вопросы, допущенных неточностях и ошибках, неглубоких ответах на дополнительные вопросы, нарушена логика изложения, ответы не всегда конкретны.

«Неудовлетворительно» - выставляется при поверхностных ответах на основные и дополнительные вопросы, незнание материала, допущенных существенных ошибок.

Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

| Наименование разделов и тем | Контактные часы | | | | | | | | | Сам. работа, час, форма | Формы текущего контроля (КСР) |
|--|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-----------|---------------------------------------|----------|--|-----------------|-------------|-------------------------|--|
| | Аудиторные часы | | | | | | Часы в электронной форме обучения (Элек) | КЭ, К а т т э к | ИК, К а т т | | |
| | л е к ц и и | п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я | л а б о р а т о р н ы е р а б о т ы | Всего | в т.ч. интерактивные формы обучения | | | | | | |
| | | | | лекции | п р а к т и ч е с к и е з а н я т и я | | | | | | |
| Тема 1. Основные принципы диетического питания | 1 | - | - | 1 | ИЛ/2 | - | - | | | 22 Лит. | Контрольная работа |
| Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта | - | - | - | - | - | - | - | | | 22 Лит. | Контрольная работа |
| Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы | - | - | - | - | - | - | - | | | 22 Лит. | Контрольная работа |
| Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ | - | - | - | - | - | - | - | | | 22 Лит. | Контрольная работа |
| Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек | - | - | - | - | - | - | - | | | 23 Лит. | Контрольная работа |
| Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания | 2 | 4 | 2 | 8 | ИЛ/2 | СЗ/4 | - | | | 23 Лит., С,СЗ | Собеседование, ситуационные задачи, контрольная работа |
| Тема 7. Технология блюд диетического питания | 1 | 2 | 2 | 5 | - | Д/2 | - | | | 23 Лит. Д | Дискуссия, контрольная работа |
| Итого: | 4 | 6 | 4 | 14 | 4 | 6 | - | 2,35 | - | 157 | |
| | | | | | | | | | | 6,65 | экзамен |
| Всего по дисциплине | - | - | - | 14 | - | - | - | 2,35 | - | 163,65 | 180 |

Приложение Б

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ
Торгово-экономический факультет
Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного пита-
ния»
Направленность (профиль) «Технология орга-
низации ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № __
по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане»

1. Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации».
2. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №5).
3. Тестовое задание.

Преподаватель, к.т.н, доцент

М.В. Ксенз

(подпись)

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент

С.Н. Диянова

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры Протокол от _____ № ____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

**Карта обеспеченности дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

| № п/п | Наименование, автор | Выходные данные | Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина | | Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт) | Численность студентов (чел) ¹ | Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС);или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС) |
|----------------------------|---|--|---|---|--|--|--|
| | | | Количество печатных экземпляров (шт) ² | Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС ³ | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Основная литература | | | | | | | |
| 1 | Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие | М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013 | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1 |
| 2 | А.А. Королев. Гигиена питания: учебн. для студ. высш. учебн. заведений – 3-е изд., перераб. | М.: Издат. Центр «Академия», 2012. – 528с. | 11 | нет | x | 21 | 0,5 |
| 3 | Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров | СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с. | x | ЭБС. «Троицкий мост». - Режим доступа: http://www.trmost.com// | x | x | 1 |
| Всего | | | | | | | 1,5 |

¹Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

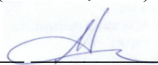
² При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

³ Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|--|---|---|--------------------|---|----|------|
| Дополнительная литература | | | | | | | |
| 1 | Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник, - 5-е изд., испр. и доп. | Новосибирск: Сиб. унив. изд.-во, 2012 | 6 | нет | x | 21 | 0,25 |
| 2 | Основы физиологии: Учебник / А.С. Ерохин, В.И. Боев, М.Г. Киселева | М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с | x | да, ЭБС «Znanium» | x | x | 1 |
| 3 | Научные основы питания здорового и больного человека. Научная статья в журнале «Вестник северо-западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова». - | Издательство: Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова (Санкт-Петербург). 2010 – 66-82 с. | x | да, ЭБС «Elibrary» | x | x | 1 |
| 4 | Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г. Рациональное питание. Учебное пособие. Том. Часть 1.. | Издательство: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта (Калининград). 2011.-73 с. | x | да, ЭБС «Elibrary» | x | x | 1 |
| 5 | Диетические продукты питания - основа здоровья. Научная статья в журнале «Успехи современного естествознания». | Издательский Дом «Академия Естествознания» (Пенза). 2011-77 с. | x | да, ЭБС «Elibrary» | x | x | 1 |
| Всего | | | | | | | 1,25 |
| Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы | | | | | | | |
| 1 | Справочно-правовая система «Консультант-плюс» | http://www.consultant.ru | | | | | |
| 2 | Справочно-правовая система «Гарант» | http://www.garant.ru | | | | | |

Преподаватель  М.В. Ксенз
(подпись, дата)

Зав. кафедрой  С.Н. Дьянова
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО
Зав. библиотекой  Е.Н. Редько
(подпись, дата)