

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

Составитель: Даудова Л.А., к.б.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «14» марта 2023 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой Салманов М.М. , доктор с-х наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета «15» марта 2023 г., протокол № 7

Председатель методической комиссии факультета Г.А.Макуев



СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	7
5.2.	Тематический план лекций	8
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	9
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	9
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	12
7.	Фонды оценочных средств.....	16
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	16
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	17
7.3.	Типовые контрольные задания.....	18
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	24
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	25
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	26
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	27
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	31
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	32
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	32
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	34

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - Приобретение студентом необходимых знаний по лечебному (диетическому) и лечебно-профилактическому питанию для осуществления деятельности в области общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-1ПК-1 – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-1ПК-2 - Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;

уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;

владеть: технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Лечебное питание»

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимым и для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-1 Использует знания физически, химически, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в	1. Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет. 2. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях	знать: особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к	уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;	владеть: технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания.

		решении задач профессиональной деятельности		лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;		
ПК-2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1. Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания Классификация диет. 2. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях	знать: особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;	уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;	владеть: технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.19. «Лечебное питание» входит в перечень дисциплины по выбору вариативной части программы бакалавр.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 час. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

Знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную профессиональную деятельность.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1.	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	+	+
2.	Сенсорный анализ пищевых продуктов	+	+
3.	Лечебное питание	+	+
4.	Элективные курсы, в т.ч. дисциплины по выбору	+	+
5.	Введение в технологию продуктов	+	+
6.	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	+	+
7.	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	+	+
8.	Технология продуктов общественного питания	+	+
9.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	+	+
10.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+
11.	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+
12.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	50(18)*	50(18)*
Лекции	16 (6)*	16 (6)*
практические занятия (ПЗ)	34 (12)*	34 (12)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	58	58
подготовка к практическим занятиям	20	20
самостоятельное изучение тем	38	38
Промежуточная аттестация	Зачет	Зачет

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		3
Общая трудоемкость: часы	108	108
зачетные единицы	3	3
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	14(5)*	14(5)*
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	8(3)*	8(3)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	94	94
подготовка к практическим занятиям	26	26
самостоятельное изучение тем	58	58
подготовка к текущему контролю	10	10
Промежуточная аттестация	зачет	зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самос стоятел ьная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет	76	12(4)	26(8)*	38
2.	Организация лечебного питания в санаторно- курортных учреждениях	32	4(2)*	8(4)*	20
	Всего	108	16(6)*	34(12)*	58

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет	82	4(2)*	6(3)*	74
2.	Организация лечебного питания в санаторно- курортных учреждениях	26	2	2	20
	Всего	108	6(2)*	8(3)*	94

() - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет.		
1.	Введение. Изменение физических свойств и химического состава продукта при кулинарной обработке	2
2.	Классификация диет. Основы и принципы лечебно-профилактического питания.	2(2)*
3..	Лечебное питание при заболевании желудка	2
4.	Лечебное питание при заболевании печени, желчных путей, поджелудочной железы	2
5.	Лечебное питание при заболевании почек, ожирении, сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы	4(2)*
Раздел 2. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях		
6.	Лечебное питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях	2(2)*
7.	Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях и санаторно-курортных учреждениях	2
Всего		16(6)*

Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет.		
1.	Классификация диет. Основы и принципы лечебно-профилактического питания.	2(1)*
2.	Лечебное питание при заболевании почек, ожирении,	2(2)*

	сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы	
Раздел 2. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях		
3.	Лечебное питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях	2
Всего		6(3)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел 1. Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет.		
1.	Основные характеристики диеты №1	4(2)*
2.	Основные характеристики диеты №2	4
3.	Основные характеристики диеты №5	4(2)*
4.	Основные характеристики диеты №7	2
5.	Основные характеристики диеты №8	4(2)*
6.	Основные характеристики диеты №9	4
7.	Основные характеристики диеты №810	4(2)*
Раздел 2. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях		
8.	Основные характеристики диеты №11, №12	4(2)*
9.	Основные характеристики диеты №13, №14, №15	4(2)*
Всего		34(12)*

Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел 1. Особенности лечебной кулинарной технологии приготовления диетических блюд питания. Классификация диет.		
1.	Основные характеристики диеты №1	2(1)*
2.	Основные характеристики диеты №2	2(2)*
3.	Основные характеристики диеты №5	2
Раздел 2. Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях		
4.	1. Основные характеристики диеты №1314,15	2
Всего часов		8(3)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

Раздел дисциплины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение. Изменение физических свойств и химического состава продукта при кулинарной обработке	История возникновения науки лечебного питания. Предмет и задачи курса. Роль питания в жизнедеятельности человека с различными заболеваниями Внутренняя среда организма. Главным требованием к кулинарной продукции, используемой в лечебном питании	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2
	Классификация диет. Основы и принципы лечебного питания.	Основные принципы классификации диет Характеристика диет при различных заболеваниях Цели назначения диет	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2
	Лечебное питание при заболевании желудка	Характеристика основных диет при заболевании желудка Химический состав и энергоценность диет при заболевании желудка Суточная потребность в пищевых веществах и энергии Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда при показаниях к применению	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2
	Лечебное питание при заболевании печени, желчных путей, поджелудочной железы	Характеристика основных диет при заболевании печени, желчных путей, поджелудочной железы Химический состав и энергоценность диет при заболевании печени, желчных путей, поджелудочной железы	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2

		Суточная потребность в пищевых веществах и энергии Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда при показаниях к применению	
	Лечебное питание при заболевании почек, ожирении, сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы	Характеристика основных диет при заболевании почек, ожирении, сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы Химический состав и энергоценность диет при заболевании почек, ожирении, сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы Суточная потребность в пищевых веществах и энергии Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда при показаниях к применению	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2
2	Лечебное питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях	Принципы составления плановых и ежедневных меню, меню-раскладок диет, порядок оформления порционников (заявок на питание), выписки продуктов, контроля за качеством готовой пищи Организация лечебного питания в санаториях, где требуется не специальная диетотерапия	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2
	Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях и санаторно-курортных учреждениях	Контроль правильности проводимой диетотерапии должен осуществляться путем проверки соответствия получаемых больными диет (по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности) рекомендуемым характеристикам стандартных диет и путем проверки равномерного использования ассигнований по кварталам года	ИД-1ПК-1 ИД-1ПК-2

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	История развития науки о лечебном питании	8	1-5	6-8	1-9
2	Классификация диет. Основы и принципы лечебно-профилактического питания.	8	1-5	6-8	1-9
3	Лечебное питание при заболевании желудка	8	1-5	6-8	1-9
4	Лечебное питание при заболевании печени	8	1-5	6-8	1-9
5	Лечебное питание при заболевании почек, ожирении, сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы	8	1-5	6-8	1-9
6	Изменение физических свойств и химического состава продукта при кулинарной обработке	6	1-5	6-8	1-9
7	Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях	6	1-5	6-8	1-9
8	Организация диетического питания в системе общественного питания	6	1-5	6-8	1-9
	Всего	58			

Заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	История развития науки о лечебном питании	10	1-5	6-8	1-9
2	Классификация диет. Основы и принципы лечебно-профилактического питания.	12	1-5	6-8	1-9
3	Лечебное питание при заболевании желудка	12	1-5	6-8	1-9
4	Лечебное питание при заболевании печени	12	1-5	6-8	1-9
5	Лечебное питание при заболевании почек, ожирении, сахарном диабете и сердечно-сосудистой системы	12	1-5	6-8	1-9
6	Изменение физических свойств и химического состава продукта при кулинарной обработке	12	1-5	6-8	1-9
7	Организация лечебного питания в санаторно-курортных учреждениях	12	1-5	6-8	1-9
8	Организация диетического питания в системе общественного питания	12	1-5	6-8	1-9
	Всего	94			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств

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

Семестр (курс) 3(6)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК-1 – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности	
2 (4)	Экспертиза сырья и пищевых продуктов
3(6)	Сенсорный анализ пищевых продуктов
3 (6)	Лечебное питание
2(3)	Элективные курсы, в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
4(8)	Производственная практика (Преддипломная)

	работа)
4(8)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-1ПК-2 - Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
1 (2)	Введение в технологию продуктов
3(6)	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
2 (4)	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
3(5)	Технология продуктов общественного питания
2(3)	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
3(6)	Лечебное питание
2(3)	Элективные курсы, в т.ч. дисциплины по выбору
3(6)	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
4(8)	Производственная практика (Преддипломная работа)
4(8)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК-1 – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	Знает в неполном объеме особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека;	Знает в достаточном объеме особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых	Знает в полном объеме особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых

		медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах	веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах	веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет в неполном объеме составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов	Умеет в достаточном объеме составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов	Умеет в полном объеме составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов

				химического состава рецептур и рационов
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков предусмотренных данной компетенцией	Владеет в неполном объеме технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно- профилактического и диетического питания	Владеет в достаточном объеме технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно- профилактическ ого и диетического питания	Владеет в полном объеме технологией изготовлени я диетических блюд, методами составления рационов лечебно- профиланти ческого и диетическог о питания
ИД-1ПК-2 - Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях				
Знания	Фрагментарные знания по основным направлениям базовых дисциплин	Знает в неполном объеме особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно- профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах	Знает в достаточном объеме особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологически е функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к	Знает в полном объеме особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологиче ские функции организма человека; медицински е требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты;

			лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах	нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах
Умения	Отсутствие умений, предусмотренных данной компетенцией	Умеет в неполном объеме составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов	Умеет в достаточном объеме составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов	Умеет в полном объеме составить и оценить меню и рацион в соответствии и с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов
Навыки	Отсутствие или наличие фрагментарных навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет в неполном объеме технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания	Владеет в достаточном объеме технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-профилактического и	Владеет в полном объеме технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-

			диетического питания	профилакти ческого и диетическог о питания
--	--	--	-------------------------	---

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

1. Наиболее рациональным является _____ разовый режим питания.
2. При заболевании почек назначается диета:
 - а) 7 в) 10
 - б) 1 г) 5
3. Для диеты 10 характерно:
 - а) ограничение соли, белков, жидкости
 - б) ограничение животных жиров, соли, холестерина продуктов
 - в) ограничение или полное исключение углеводов
 - г) физиологически полноценная пища с удвоенным содержанием витаминов
4. Если пациент не может самостоятельно прополоскать рот, м/с проводит _____ полости рта.
5. Предметы ухода, необходимые для искусственного кормления:
 - а) дуоденальный зонд
 - б) одноразовая капельница
 - в) поильник
 - г) резиновая груша с наконечником
6. Установите соответствие:
ДИЕТЫ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТ
 1. диета №5 А. уменьшить углеводы
 2. диета №9 Б. исключить жирное и жареное
 3. диета №10 В. ограничить соль и жидкость
 4. диета №7 Г. Исключить пряности и острую пищу
7. Мытье посуды в буфетной проводят в _____ водах (количество)
8. Необходимая диета для пациента и длительность ее применения определяется _____ (кем).
9. Установите соответствие:
 1. пищеблок больницы А. подогрев пищи при необходимости
 2. буфетная отделения Б. составление меню раскладки

10. При искусственном кормлении зонд в желудок вводят через гастростому или через _____.
11. Разгрузочные дни – это:
 - а) количественное ограничение пищи
 - б) качественное ограничение пищи
 - в) голодание
 - г) количественное и качественное ограничение пищи
12. Цинга вызывается недостаточностью витамина _____.
13. При заболеваниях кишечника, сопровождаемых поносами применяется диета _____.
14. При лечении язвенной болезни желудка используется принцип лечебного питания:
 - а) заместительный
 - б) щадящий
 - в) корригирующий
 - г) принцип тренировки
15. Искусственное питание можно осуществить при помощи зонда, введенного в желудок, при помощи клизмы, а также _____.
16. При заболеваниях сердечно-сосудистой системы назначается диета _____.
17. Для диеты №5 характерны признаки:
 - а) ограничение жиров, копченостей, кулинарная обработка любая
 - б) ограничение белков, жиров
 - в) ограничение жиров, копченостей, исключить жаренную пищу
 - г) ограничение белков, животных жиров, соли
18. В случае, когда невозможно или затруднено питание пациента через рот, организуют _____ питание.
19. Предметы ухода, необходимые для искусственного кормления:
 - а) поильник в) тонкий зонд
 - б) катетер г) газоотводная трубка
20. Установите соответствие:
 ДИЕТЫ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТ
 1. диета №7 А. механически, химически, термически щадящая пища
 2. диета №10 Б. строгое ограничение соли и жидкости
 3. диета №1 В. ограничение животных жиров, холестеринсодержащих продуктов, соли
 - Г. увеличение продуктов, богатых растительной клетчаткой
21. Врач записывает назначение о характере диеты в _____.
22. Установите соответствие:
 ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ЛПУ ФУНКЦИИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ
 1. Пищеблок больницы А. хранение зимой овощей и фруктов
 2. Буфетная отделения Б. приготовление пищи
 - В. мытье посуды после кормления

23. При заболеваниях кишечника со склонностью к запорам применяют диету _____.
24. При искусственном кормлении зонд в желудок вводят через рот (нос). Либо через _____.
25. При недостатке витамина Д в организме развивается _____.
26. При лечении сахарного диабета применяется принцип лечебного питания:
- а) заместительный
 - б) щадящий
 - в) тренировочный
 - г) корригирующий
27. Установите соответствие:
- ВИД ПИТАНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА**
1. Искусственное питание А. белковые, жировые эмпиты при помощи зонда Б. гидролизин
 2. Искусственное питание В. изотонический раствор NaCl при помощи клизмы Г. раствор новокаина 0,5%
 3. Искусственное парентеральное питание
28. Показанием к назначению диеты №8 является _____.
29. Грибы, орехи, мясо характеризуется высоким содержанием _____.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
товароведения, технологии
продуктов и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы к зачету

1. Нервная система
2. Эндокринная система
3. Строение и функции
4. Пищеварение в ротовой полости, Глотка и пищевод
5. Пищеварение в желудке
6. Пищеварение в тонком кишечнике
7. Пищеварение в толстом кишечнике
8. Всасывание
9. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения
10. Обмен веществ и энергии
11. Виды расхода энергии
12. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы потребления микронутриентов
13. Белки
- Н.Жиры
15. Углеводы
16. Витамины и витаминоподобные вещества
17. Минеральные вещества
18. Макроэлементы
19. Микроэлементы
20. Антипищевые компоненты пищи
21. Природные токсические компоненты пищевых продуктов
22. Защитные компоненты пищевых продуктов
23. Рациональное питание
24. Физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ
25. Современные научные теории и концепции питания
26. Нетрадиционные виды питания
27. Питание различных групп населения
28. Питание при различных видах труда
29. Питание в экстремальных условиях
30. Обеспечение больного человека пищевыми веществами и энергией
31. Продукты диетического питания

32. Диетические свойства различных продуктов и блюд
33. Методы щажения
34. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных дней
35. Система диет в лечебном питании
36. Влияние профессиональных вредностей на организм человека
37. Основы профилактики профессиональных заболеваний
38. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей"
39. Лечебно-профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда
40. Питание при железодефицитной анемии
41. Питание при йододефицитных заболеваниях
42. Питание при аллергических реакциях
43. Роль питания в профилактике рака
44. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных дней
45. Система диет в лечебном питании
46. Влияние профессиональных вредностей на организм человека
47. Основы профилактики профессиональных заболеваний
48. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей
49. Лечебно-профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда
50. Питание при железодефицитной анемии
51. Питание при йододефицитных заболеваниях

Ситуационные задачи:

Задача №1.

Больной К., госпитализирован в стационар по поводу обострения язвенной болезни желудка. Заболевание обострилось 2 дня назад. Больной жалуется на боли в эпигастральной области, общую слабость, недомогание. Аппетит отсутствует. Лечащим врачом назначена диета № 0.

Оцените рациональность назначения диеты.

Задача №2

Больному Б., поступил в стационар с диагнозом «Обострение хронического диффузного гломерулонефрита с выраженными нарушениями азотовыделительной функции почек». На фоне медикаментозной терапии лечащим врачом была назначена диета № 7.

Оцените рациональность назначения диеты.

Задача №3

Больная М., госпитализирована в стационар по поводу обострения хронического энтероколита. Больная жалуется на боли в животе, жидкий стул, метеоризм. Лечащий врач назначил диету № 4.

Оцените рациональность назначения диеты. Какие дополнительные рекомендации должен был дать больной лечащий врач?

Задача №4

Больной Н., поступил в противотуберкулезный стационар с диагнозом «Мелкоочаговый туберкулез верхней доли правого легкого». Предъявляет жалобы на слабость, недомогание, быструю утомляемость, незначительное повышение температуры тела (37,4). Лечащим врачом назначена диета № 13. Оцените рациональность назначения диеты. Какие дополнительные рекомендации должен был дать больной лечащий врач?

Задача №5

Больному К., 36 лет с диагнозом: «Инсулиннезависимый сахарный диабет», была назначена диета №9, включающая:

З а в т р а к

Яйцо вареное 1шт. 48

Чай с сахаром 200/20

Хлеб пшеничный 50

Сливочное масло 10

О б е д

Салат из тертой моркови с курагой 100

Вермишель отварная с тертым сыром 200

Желе из фруктового сока с сахаром 150

У ж и н

Пирожки с черносливом 150

Чай с сахаром 200/20

Задание:

1. Оцените рациональность назначения данной диеты.
2. Оцените рациональность кулинарной обработки, соответствие включенных в рацион блюд и продуктов.
3. Проведите коррекцию диеты.

Задача №6.

Больной З., 37 лет с диагнозом: «Ожирение II степени», была назначена диета №80, включающая:

З а в т р а к п е р в ы й

Молоко кипяченое 200

Сухари из пшеничного хлеба 35

З а в т р а к в т о р о й

Кисель из фруктового сока 200

Мед 20

О б е д

Суп вегетарианский с вермишелью 500

Пюре картофельное 170/5

Рыба заливная 150/50

Винегрет с растительным маслом 130/10

Кофе с молоком без сахара 200

У ж и н

Биточки рыбные жареные с растительным маслом 110

Сухари из пшеничного хлеба 35

Огурцы соленые 100

Н а н о ч ь

Отвар шиповника 200

Задание:

1. Оцените рациональность назначения данной диеты.

Оцените рациональность кулинарной обработки и соответствие включенных в рацион блюд и продуктов.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного

ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную

Критерии оценивания ситуационных задач

Оценка «зачтено» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе.

«Не зачтено» соответствует ответу студента на оценку «неудовлетворительно», т.е. не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

Следует при этом руководствоваться общими критериями определёнными в положении по балльно–рейтинговой оценке знаний студентов по зачёту, по текущей успеваемости по зачету, экзамену.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. *Линич, Е.П. Функциональное питание: 2018-07-12 / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107944>*
2. *Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник: учеб. / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99209>*
3. *Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания: учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91277>*
4. *Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие. - 2-е изд. - Москва: Издат.-торгов. корпорация "Дашков и К", 2013. - 452с.*
5. *Дроздова, Т. М. Физиология питания: учебник. - Москва: Дели плюс, 2011. - 352с.*

б) дополнительная литература:

6. Даудова, Л. А. Физиология питания: учебное пособие, для студ. спец. "Технология продукции и организация общественного питания" и "Продукты питания из растительного сырья". Бакалавриат. - Махачкала: ДГТУ, 2013. - 150с.
7. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сборник технических нормативов / Под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - Москва: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
8. Сафонова, Э.Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104856>

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcsx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. Линич, Е.П. Функциональное питание: 2018-07-12 / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107944>.
8. Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник: учеб. / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99209>.
9. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания: учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91277>.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-

	библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)			Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Сенсорный анализ пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных

выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее

целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники

и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и

в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.

Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется

звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20___/20___ учебный год

Утверждаю
Первый проректор
_____ М.Д. Мукайлов
«___» _____ 2022 г

В программу дисциплины
«Лечебное питание»
по направлению
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № _____ от «___» _____ 20___ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«___» _____ 20___ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					