

5.10.22

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № ТОРП.03-73018
« 07 » 10 2022г.

Биолого-технологический факультет переименован в Институт экологической и пищевой биотехнологии в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



Декан ВПО

Исуча

Биолого-технологический факультет

Новосибирский ГАУ

Россия г. Новосибирск

ФГОС 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ 8.2 Специализированное питание

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология и организация ресторанного дела

основной вид деятельности: научно-исследовательский

дополнительный вид деятельности: производственно-технологический

Курс: 4/3

Семестр: 7/6

БТФ

Очная, заочная
очная, заочная

Вид занятий	Объем занятий [4 з.е.]		Семестр
	Очная	Заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144	7/6
В том числе,			
Контактная работа	54	14	
Лекции	24	6	
Лабораторные занятия	30	8	
Самостоятельная работа, всего	90	130	
Контрольная работа	КР	КР	7/6
Форма контроля			
Зачет с оценкой	30	30	7/6

Новосибирск 2022

16/11

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11. 2015 №1332.

Программу разработал(и):

Ст. преподаватель кафедры ТТШ

(должность)



подпись

А.Н. Головки

ФИО

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- лечебное назначение диет, особенности технологии блюд диетического назначения, требования к качеству диетической продукции;
- нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания, спортивным и нормы питания военнослужащих.
- основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности питания при занятии физической культурой и спортом.
- нормы потребления основных компонентов пищи; особенности питания военнослужащих.

Уметь:

- использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона, лиц с отклонениями в состоянии здоровья; спортсмена, военнослужащих;
- составлять меню для питания больных, нуждающихся в диетическом питании, спортсменов, военнослужащих;
- осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов для диетического питания, спортивного и военнослужащих;

Владеть:

- технологиями приготовления и навыками оформления блюд диетического назначения, спортивного питания и питания военнослужащих; методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности;
- методикой расчёта калорийности рационов.

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина «Специализированное питание», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

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

Таблица 1.Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ОПК, ПК)
1	Знать:	
1.	-лечебное назначение диет, особенности технологии блюд диетического назначения, требования к качеству диетической продукции; -нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания, спортивным и нормы питания военнослужащих. - основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности питания при занятии физической культурой и спортом. - нормы потребления основных компонентов пищи; особенности питания военнослужащих.	ОПК-5; ПК -4;
2.	Уметь:	
	- использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона, лиц с отклонениями в состоянии здоровья; спортсмена, военнослужащих; -составлять меню для питания больных, нуждающихся в диетическом питании, спортсменов, военнослужащих; - осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов для диетического питания, спортивного и военнослужащих;	ОПК-5; ПК -4;
3.	Владеть:	
	- технологиями приготовления и навыками оформления блюд диетического назначения, спортивного питания и питания военнослужащих; методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; - методикой расчёта калорийности рационов.	ОПК-5; ПК -4;

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.ДВ 8.2 «Специализированное питание»** относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору.

Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин: «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Биохимия», «Пищевая химия», «Пищевые добавки», «Технология продукции общественного питания», «Технология производства пищевых продуктов»,

«Физиология питания», «Санитария и гигиена питания», «Научные основы пищевых производств».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная)

Таблица 2. Очная форма

№ п/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формир уемые компете нции (ОК, ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самосто я- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
1.	Значение лечебного и профилактического питания.	2		4	6	ОПК-5; ПК -4;
2.	Диета №1 . Характеристика диеты № 1.	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;
3.	Диета №2 Характеристика диеты № 2.	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;
4.	Диета № 5. Характеристика диеты № 5. Особенности технологии диетических блюд	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;
5.	Диета № 7. Характеристика диеты № 7. Особенности технологии	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;
7.	Диета № 8/9. Характеристика диеты № 8/9. Особенности технологии	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;
8.	Диета № 10. Характеристика диеты № 10. Особенности технологии	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;
9.	Диета № 11. Характеристика диеты № 11. Особенности технологии диетических блюд		2	4	6	ОПК-5; ПК -4;
10.	Диета № 15. Характеристика диеты № 15.	1	2	4	7	ОПК-5; ПК -4;

11.	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.	2		4	6	ОПК-5; ПК -4;
12.	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.	2	2	4	8	ОПК-5; ПК -4;
13.	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.	2	2	4	8	ОПК-5; ПК -4;
14.	Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.	2	2	4	8	ОПК-5; ПК -4;
15.	Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта	2	2	4	8	ОПК-5; ПК -4;
16	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих	1		6	7	ОПК-5; ПК -4;
17	Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях.	2	2	6	10	ОПК-5; ПК -4;
18	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.	1	2	6	9	ОПК-5; ПК -4;
19	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.	1	2	6	9	ОПК-5; ПК -4;
20	Выполнение контрольной работы			12	12	
21	Подготовка к зачету с оценкой			12	12	
	Итого	24	30	90	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	

	Семестр 7					
1.	Значение лечебного и профилактического питания.	3		4	9	ОПК-5; ПК -4;
2.	Диета №1 . Характеристика диеты № 1.		2	4	9	ОПК-5; ПК -4;
3.	Диета №2 Характеристика диеты № 2.			6	6	ОПК-5; ПК -4;
4.	Диета № 5. Характеристика диеты № 5. Особенности технологии диетических блюд		2	6	6	ОПК-5; ПК -4;
5.	Диета № 7. Характеристика диеты № 7. Особенности технологии			6	6	ОПК-5; ПК -4;
7.	Диета № 8/9. Характеристика диеты № 8/9. Особенности технологии диетических блюд			6	6	ОПК-5; ПК -4;
8.	Диета № 10. Характеристика диеты № 10. Особенности технологии			6	6	ОПК-5; ПК -4;
9.	Диета № 11. Характеристика диеты № 11. Особенности технологии диетических блюд		2	6	6	ОПК-5; ПК -4;
10.	Диета № 15. Характеристика диеты № 15.			4	6	ОПК-5; ПК -4;
11.	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.	3	2	4	10	ОПК-5; ПК -4;
12.	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.			6	6	ОПК-5; ПК -4;
13.	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.			4	6	ОПК-5; ПК -4;
14.	Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.			4	6	ОПК-5; ПК -4;
15.	Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта			6	6	ОПК-5; ПК -4;

16	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих			6	10	ОПК-5; ПК -4;
17	Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях.			6	6	ОПК-5; ПК -4;
18	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.			6	6	ОПК-5; ПК -4;
19	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.			6	6	ОПК-5; ПК -4;
20	Выполнение контрольной работы			18	18	
21	Подготовка к зачету с оценкой			4	4	
	Итого	6	8	130	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

Значение и основные принципы лечебного (диетического) питания.

Роль диетического питания в лечении различных острых и хронических заболеваний. Отличие лечебного от рационального питания. Методы щажения, используемые в диетическом питании: механический, химический и термический метод. Особенности режима лечебного питания. Номерная система диет. Стандартная система диет.

Питание при желудочно–кишечных заболеваниях.

Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3,4.

Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока.

Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых диете. Особенности режима питания.

Питание при заболеваниях печени и поджелудочной

Назначение и цель диет № 5, 5п.

Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ

Назначение и цель диет № 8, 9. Причины нарушений жирового и углеводного обменов.

Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при этих диетах.

Питание при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы.

Диета № 7, 10.

Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажения. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Питание при заболевании Туберкулез легких, костей, лимфатических узлов, суставов при нерезком обострении или затухании, истощение после инфекционных болезней, операций, травм. Стол N 11.

Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажения. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Питание при различных заболеваниях, не требующие специальных лечебных диет. Стол № 15.

Назначение и цель диет. Полноценность диет, использование методов щажения. Набор продуктов и блюд, используемых в диетах. Исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.

Особенности питания спортсмена в зависимости от энергозатрат и вида спорта. Питьевой режим. Методы «углеводной загрузки» Классификация специальных продуктов для питания спортсменов.

Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.

Основные требования к рациону. Планирование рациона спортсменов игровых видов. Энерготраты на выполнение типичного объема технических

действий (ккал). Режим питания. Примеры построения рационов питания для представителей игровых видов спорта: Рацион питания спортсменов-игроков в период межсезонья: Питание во время выезда на соревнования:

Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.

Основные требования к рациону: Планирование рациона силовика: Режим питания. Примерная диета для быстрого набора массы тела.

Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.

Основные требования к рациону: Планирование рациона: Режим питания: Примерный суточный рацион для стайерских видов: Примерный суточный рацион для спринтерских видов:

Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта.

Основные требования к рациону: Планирование рациона: Режим питания: Примерные рационы питания спортсменов сложно-координационных видов спорта: Составление дневника питания спортсмена

Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих

Порядок зачисления военнослужащих на продовольственное обеспечение (снятия с продовольственного обеспечения).

Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях.

Организация работы столовых полного цикла, фабрик -столовых, доготовочных, раздаточных, своевременного и качественного приготовления пищи. Нормы продовольственных пайков. Соблюдение требований санитарных правил и норм при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды.

Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.

Питание военнослужащих в полевых условиях (на полевых учениях, маневрах, полигонах, в учебных центрах и лагерях, подразделениях, действующих в отрыве от пункта дислокации воинской части, в районах стихийных бедствий и катастроф) организация а продовольственных пунктов), использование технических средств приготовления пищи. Доставкой горячей пищи в термосах.

Особенности хранения продовольствия, продукции общехозяйственного назначения.

Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих. Особенности раскладки продуктов для основных пайков и дополнительных. Состав пайков общевойсковой (солдатский); летный; морской; подводный; лечебный.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1.Список основной литературы

- √1. Рязанова О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева – Москва: Норма, ИНФРА- М, 2020. – 224с. (ЭБС Инфра-М)
- √2. Куткина М.Н. Организация питания детей и подростков: учебное пособие/ М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева.-2-е изд., стер.- СПб: Лань, 2022.-320с.(ЭБС Лань)

4.2 Дополнительная литература

- √1. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск; Москва : ИНФРА-М, 2022. — 410 с. (ЭБС Инфра-М)
- √2. Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С. Б. Юдина. - 4-е изд., стер. -;Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 280 с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Корпорация «Еда»	https://vk.com/videos
2.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	www.eda-server.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru.
4.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты	http://www.smakov.ru
5.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	http://www.gurmania.ru
6.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
7.	Новости общественного питания	foodCOST.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Специализированное питание** методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- с 54.

2. **Специализированное питание:** методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- с 21.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	Виды диетического питания	53 мин
2.	Видеофильм	Диет столы 1-15. Лечебное питание	48 мин
3.	Видеофильм	Привычные продукты. Питание спортсменов	11 мин
4.	Видеофильм	Рацион питания спортсменов	60 мин
5.	Видеофильм	Питание спортсменом перед соревнованиями	20 мин
6.	Видеофильм	Рацион питания солдат	18 мин
7.	Видеофильм	Большой сух паёк для мелких команд	23 мин
8.	Видеофильм	Горный сух паек	23 мин
9.	Презентация	Медицинские диет столы	25 слайдов
10.	Презентация	Питание спортсменов при разных силовых нагрузках	28 слайдов
11.	Видеофильма	Сух пай МЧС	9 мин
12.	Видеофильм	Сух пай для лётчиков и экипажей	25 мин

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	ЛОП-1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстоечный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места
Учебно-исследовательская лаборатория	Аудитория для проведения научных исследований, прохождение учебной, научно-исследовательской и преддипломной практик	Посуда для сервировки стола, кастрюли, сковороды, тепловое оборудование, холодильное оборудование, линия раздачи, блинницы профессиональные, кофе машина, фритюрница, пончиковый аппарат, гриль профессиональный, миксер барный. Барная стойка.

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ОПК; ПК)
1.	Значение лечебного и профилактического питания.	6	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
2.	Диета №1 . Характеристика диеты № 1. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
3.	Диета №2 Характеристика диеты № 2. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
4.	Диета № 5. Характеристика диеты № 5. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;

				х программ для решения ситуационных задач	
5.	Диета № 7. Характеристика диеты № 7. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
7.	Диета № 8/9. Характеристика диеты № 8/9. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Лекция-презентация	ОПК -5; ПК -4;
8.	Диета № 10. Характеристика диеты № 10. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Лекция-презентация	ОПК -5; ПК -4;
9.	Диета № 11. Характеристика диеты № 11. Особенности технологии диетических блюд	6	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
10	Диета № 15. Характеристика диеты № 15. Особенности технологии диетических блюд	7	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
11	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.	6	Л; ЛР; СР	Лекция – беседа Исп. технич. средств и	ОПК -5; ПК -4;

				компьютерных программ для решения ситуационных задач	
12	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.	8	Л; ЛР; СР	Лекция-презентация Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
13	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.	8	Л; ЛР; СР	Лекция-презентация	ОПК -5; ПК -4;
14	Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.	8	Л; ЛР; СР	Лекция-презентация Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
15	Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта	8	Л; ЛР; СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
16	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих	7	Л; ЛР; СР	Лекция – беседа Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
17	Порядок организации	10	Л; ЛР;	Исп. технич.	ОПК -5;

	питания военнослужащих в стационарных условиях.		СР	средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК -4;
18	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.	9	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;
19	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.	9	Л; ЛР; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК -5; ПК -4;

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

	Виды самостоятельной работы	Часы
1	Посещение практических занятий, лекций	17
2	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	20
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	10
4	Эссе на тему: Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1; Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2;	10
5	Эссе на тему: Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5;	10

	Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10;	
6	Эссе на тему: Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8; 9,11,15	10
7	Эссе на тему: Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной.	10
8	Эссе на тему: Режим питания военнослужащих находящихся в войсковых частях при котловом довольствии	10
9	Эссе на тему: Назначение основных сухих пайков	10
10	Эссе на тему: Назначение и состав дополнительных сухих пайков	12
11	Эссе на тему: Классификация специализированного спортивного питания:	13
12	Эссе на тему: Прием жидкости и энергетических веществ в ходе выполнения упражнений	12
	Итого	144

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 4, лекций – 24/6 часа, лабораторных занятий – 30/8 часов, самостоятельная работа – 90/126 часа, всего 144 часов.

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	144	Менее 49	49-72	73-84	85-96	97-120	120-132	133-144

Зачет с оценкой выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 72 баллов**.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от « 5 » октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.Л. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной формам обучения
(должность)


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

