

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология и организация здорового питания»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Палагина М.Ю. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж» 43.03.03 Гостиничное дело
Согласовано с работодателями:	Гостеприимство и ресторанный сервис
Направление подготовки / специальность	
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	очная
Год приёма	2025
Курс	3,4 (по очной форме)
Семестр(ы)	5,6,7 (по очной форме)

ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология и организация здорового питания» является: формирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология и организация здорового питания»: формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей; формирование готовности обучающихся заботиться и укреплять собственное здоровье; формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология и организация здорового питания» относится к *части, формируемой участниками образовательного процесса* и осваивается в 5,6,7 семестрах.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины **«Введение в профессию»** являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- *«Технология и организация общественного питания».*

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*
- *«Молодежный туризм».*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

б) Профессиональной (ПК):

ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания

ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-9	ПК-9.1 Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	Основные факторы, влияющие на процессы основного производства в организации питания, такие как ассортимент блюд, производственные мощности, санитарно-гигиенические нормы и стандарты. Технологические процессы производства, включая последовательность выполнения операций приготовления блюд, методы обработки продуктов и контроль качества.	Анализировать факторы, влияющие на производственные процессы, и адаптировать их под текущие условия работы предприятия. Разрабатывать планы работы подразделений основного производства в зависимости от факторов спроса, обеспечения сырьем и загрузки предприятия.	Навыками управления производственным и процессами и разработки технологических карт. Современными методами анализа производительности и эффективности работы на предприятии питания. Инструментами расчета потребности в сырье и синхронизации поставок с производственным циклом.
	ПК-9.2 Разрабатывает планы основного производства организации питания по	Основы планирования производственных процессов в организациях питания, включая	Разрабатывать планы основного производства на основе анализа количества посетителей,	Навыками применения технологических карт и рецептур в процессе планирования

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	отдельным видам процессов	расчёты производственных мощностей и прогнозирование объёмов выпускаемой продукции. Состав и содержание технологических карт, рецептур, норм закладки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Особенности отдельных видов производственных процессов (холодная обработка, тепловая обработка, выпечка, кондитерские изделия и т. д.) и их связь с ассортиментом меню.	ассортимента, объёмов продаж и других показателей. Составлять производственные графики, синхронизируя различные этапы технологического процесса для обеспечения бесперебойной работы.	производства. Методами анализа и обработки данных о спросе и продажах - для расчёта оптимальной загрузки производственных мощностей. Современными средствами автоматизации процессов планирования и учета
ПК-10.	ПК-10.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Нормативные документы, регламентирующие входной, текущий и итоговый контроль (СанПиН, ГОСТы, технические условия, стандарты на сырьё, полупродукты и готовую продукцию). Порядок проведения входного контроля качества сырья,	Организовывать и систематически проводить входной контроль сырья и полуфабрикатов: проверять наличие документов (сертификатов соответствия, качества, накладных), оценивать состояние поступивших продуктов. Осуществлять	Навыками проведения входного контроля: визуальный осмотр, проверка маркировки, упаковки, сертификации и качества сырья и полуфабрикатов. Технологиями оценки соблюдения стандартов во время текущего производственного процесса

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
		полуфабрикатов и прочих материалов (хранение, сроки годности)	текущий контроль на всех этапах производства	
	ПК-10.2 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания	Показатели качества и безопасности продуктов питания, допустимые отклонения, методы их оценки. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям, оборудованию и персоналу.	Проводить оценку текущего состояния системы контроля качества на производстве. Анализировать технологические процессы и выявлять этапы, где возможны нарушения контроля. Выявлять и квалифицировать	Навыками инспектирования и оценки технологических процессов организации питания. Технологиями анализа данных и документации, полученных при проверке производства. Современными инструментами мониторинга и контроля качества на производстве.
	ПК-10.3 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства	Принципы организации документооборота в предприятиях питания с использованием автоматизированных систем. Нормативно-правовые документы и регламенты, определяющие порядок ведения делопроизводства и работы основного производства.	Работать с информационно-программными системами, применяемыми для выполнения задач учета, контроля и планирования операций на производстве. Внедрять автоматизированное управление технологическими процессами (например, управление складом, анализ инвентаризации, учет остатков).	Методиками внедрения информационных систем в бизнес-процессы предприятий питания. Техническими средствами и программным обеспечением для цифрового учета сырья, заказов, составления меню и формирования отчетной документации.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3,2,3зачетные единицы (288 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3,2,3
Объем дисциплины в академических часах	288
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	115
- занятия лекционного типа, в том числе:	49
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	66
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	173
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	зачет – 5,6 семестр Дифференцированный зачет- 7семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 5.										
Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье»	6		8					20	34	Эссе, тест
Тема 2. «От каких факторов зависит наше здоровье?»	6		8					20	34	Эссе, тест.
Тема 3. «Продукты разные нужны,	8		9					20	37	Тест, реферат

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП				
Семестр 5.										
блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рационально сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»»										
Контроль промежуточной аттестации									ЗАЧЕТ	
Итого за семестр	20		25					60	105	
Семестр 6.										
Тема 4. «Режим питания. «Пищевая тарелка»»	5		6					15	26	Тест, реферат
Тема 5. «Витамины и минеральные вещества»	5		6					15	26	Эссе, тест.
Тема 6. «Влияние воды на обмен веществ».	5		6					15	26	Тест.
Тема 7. «Энергия пищи. Источники «строительного материала»»	4		7					15	26	Реферат, тест
Контроль промежуточной аттестации									ЗАЧЕТ	
Итого за семестр	19		25					60	104	
Семестр 7.										
Тема 8. «Роль пищевых волокон на организм человека»	2		4					13	19	Тест, Эссе
Тема 9. «Где и как мы едим?»	3		4					13	20	Реферат, тест
Тема 10. «Фаст-фуды».	2		4					13	19	
Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода.	3		4					14	21	
Контроль промежуточной аттестации									Дифферен цированн ый зачет	

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	ЛР	В т.ч. ПП				
Семестр 5.										
ИТОГО за семестр:	10		16					53	79	
Итого за весь период	49		66					173	288	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-9	ПК-10			
Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье»	34	+	+			2
Тема 2. «От каких факторов зависит наше здоровье?»	34	+	+			2
Тема 3. «Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рационально сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»»	37	+	+			2
Тема 4. «Режим питания. «Пищевая тарелка»»	26	+	+			2
Тема 5. «Витамины и минеральные вещества»	26	+	+			2
Тема 6. «Влияние воды на обмен веществ».	26	+	+			2
Тема 7. «Энергия пищи. Источники	26	+	+			2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-9	ПК-10			
«строительного материала»»						
Тема 8. «Роль пищевых волокон на организм человека»	19	+	+			2
Тема 9. «Где и как мы едим?»»	20	+	+			2
Тема 10. «Фаст-фуды».	19	+	+			2
Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода.	21	+	+			2
Итого	288					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье».

Формирование и развитие представлений у детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей; формирование у них готовности заботиться и укреплять собственное здоровье.

Тема 2. От каких факторов зависит наше здоровье?

Правильное питание. Развитие коммуникативных навыков у детей и подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы.

Тема 3. Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рациональное, сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»,

Мой рацион питания «Минеральный круг». Рацион питания, калорийность пищи. Познакомить школьников с основными группами питательных веществ - белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями, функциях этих веществ в организме; Сформировать у детей представление о питательных веществах, содержащихся в различных продуктах, о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; формирование умения самостоятельно работать с информационными источниками.

Тема 4. Режим питания. «Пищевая тарелка»

Продолжить формирование и развитие представлений у подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, воспитание стойкой мотивации на здоровый образ жизни.

Тема 5. Витамины и минеральные вещества.

Роль витаминов и минеральных веществ. Формирование представлений о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; формирование умения самостоятельно работать с информационными источниками.

Тема 6. Влияние воды на обмен веществ. Взаимосвязь здоровья и воды. Понятие о напитках здоровья. Развитие коммуникативных навыков у детей и подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы.

Тема 7. Энергия пищи. Источники «строительного материала».

Познакомить детей с основными группами питательных веществ - белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями, функциями этих веществ в организме; Сформировать представления о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья.

Тема 8. Роль пищевых волокон на организм человека.

Продукты, содержащие пищевые волокна. Уметь самостоятельно оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личной активности, корректировать несоответствия; продолжить формирование представлений у школьников о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья.

Тема 9. Где и как мы едим. Правила полезного питания, бытовые травмы. Выработать у учащихся навыки, связанные с этикетом в области питания; сформировать представления о предметах кухонного оборудования, их назначении; об основных правилах гигиены, которые необходимо соблюдать на кухне; выработать навыки осторожного поведения на кухне; познакомить детей с одним из основных принципов устройства кухни - строгое разграничение готовых и сырых продуктов.

Тема 10. «Фаст-фуды». Заведения общественного питания. Правила полезного питания, навыки, связанные с этикетом в области питания; продолжить формирование у учащихся представлений об основных правилах гигиены, которые необходимо соблюдать; воспитание чувства товарищества и взаимопомощи. Правила гигиены

Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода. Сформировать представление об особенностях питания в походе; расширить знания учащихся о здоровом правильном питании, воспитывать бережное отношение к продуктам питания, чувство товарищества и взаимопомощи; продолжить формирование навыков правильного поведения в походе дать детям представление о том, какие питательные вещества содержатся в различных продуктах; сформировать представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; формирование умения самостоятельно совершать покупки, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и

семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация здорового питания» составляет 123 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье»	20	Эссе, тест
Тема 2. «От каких факторов зависит наше здоровье?»	20	Эссе, тест.
Тема 3. «Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рационально сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»»	20	Тест, реферат
Тема 4. «Режим питания. «Пищевая тарелка»»	15	Тест, реферат
Тема 5. «Витамины и минеральные вещества»	15	Эссе, тест.
Тема 6. «Влияние воды на обмен веществ».	15	Тест.
Тема 7. «Энергия пищи. Источники «строительного материала»»	15	Реферат, тест
Тема 8. «Роль пищевых волокон на организм человека»	14	Тест, Эссе
Тема 9. «Где и как мы едим?»	13	Реферат, тест
Тема 10. «Фаст-фуды».	13	Реферат, тест
Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода.	13	Эссе, тест

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной

почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «От каких факторов зависит наше здоровье?»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рационально сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Режим питания. «Пищевая тарелка»»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Витамины и минеральные вещества»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Влияние воды на обмен веществ».	<i>Обзорная лекция</i>	<i>выполнение практических заданий,</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Энергия пищи. Источники «строительного материала»»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических</i>	<i>Не предусмотрено</i>

		<i>заданий, тематические дискуссии</i>	
Тема 8. «Роль пищевых волокон на организм человека»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. «Где и как мы едим?»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 10. «Фаст-фуды».	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>выполнение практических заданий,</i>	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.);

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);

– использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ

OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>	
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»</u> http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>	
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com	
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/	
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/	
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация здорового питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье»	ПК-9, ПК-10	Эссе, тест
Тема 2.	ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
«От каких факторов зависит наше здоровье?»		
Тема 3. «Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рационально сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»»	ПК-9, ПК-10	Тест, реферат
Тема 4. «Режим питания. «Пищевая тарелка»»	ПК-9, ПК-10	Тест, реферат
Тема 5. «Витамины и минеральные вещества»	ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема 6. «Влияние воды на обмен веществ».	ПК-9, ПК-10	Тест.
Тема 7. «Энергия пищи. Источники «строительного материала»»	ПК-9, ПК-10	Реферат, тест
Тема 8. «Роль пищевых волокон на организм человека»	ПК-9, ПК-10	Тест, Эссе
Тема 9. «Где и как мы едим?»	ПК-9, ПК-10	Реферат, тест
Тема 10. «Фаст-фуды».	ПК-9, ПК-10	Реферат, тест
Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода.	ПК-9, ПК-10	Эссе, тест

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет

Шкала оценивания	Критерии оценивания
	задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Вводное занятие», «Здоровье - это здорово!», «Основные понятия о здоровье»

Примерные темы эссе

1. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц
2. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
3. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
4. Менеджмент гостиничного предприятия
5. Менеджмент ресторанных услуг.

Тема 2. «От каких факторов зависит наше здоровье?»

Примерные темы эссе

1. Маркетинг загрузки гостиниц.
2. Стратегия продаж гостиничных услуг
3. Структура и технологии деловых коммуникаций в гостиничном предприятии
4. Особенности внешнеэкономической деятельности в гостиничном предприятии (прием иностранных туристов)
5. Системы бронирования размещения

Тема 3. «Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания» «Рационально сбалансированное питание», «Белковый круг», «Жировой круг»»

Тестовые задания

1. Что означает технология Cook&Chill?

- a) Процесс медленного охлаждения готовых блюд.
- b) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.
- c) Процесс замораживания полуфабрикатов.
- d) Процесс пастеризации молочных продуктов.

Ответ: b) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.

2. Какой основной принцип лежит в основе технологии Cook&Chill?

- a) Медленное охлаждение для сохранения текстуры продукта.

- b) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий.
 - c) Заморозка для длительного хранения.
 - d) Пастеризация для уничтожения патогенных микроорганизмов.
- Ответ:** b) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий.

3. Какова основная цель использования технологии Cook&Chill?

- a) Продление срока годности продукта.
- b) Сохранение вкусовых качеств блюда.
- c) Экономия времени на приготовление пищи.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

4. Какие этапы включает в себя процесс Cook&Chill?

- a) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.
 - b) Приготовление, медленное охлаждение, хранение, разогрев.
 - c) Приготовление, заморозка, хранение, разморозка.
 - d) Приготовление, пастеризация, хранение, разогрев.
- Ответ:** a) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.

5. Почему технология Cook&Chill считается безопасной?

- a) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.
 - b) Потому что она сохраняет витамины и минералы в продуктах.
 - c) Потому что она уменьшает время приготовления пищи.
 - d) Потому что она улучшает вкусовые качества блюд.
- Ответ:** a) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.

Тема 4. «Режим питания. Пищевая тарелка» *Тестовые задания*

1. Как долго можно хранить продукты, обработанные по технологии Cook&Chill?

- a) До 24 часов.
 - b) До 48 часов.
 - c) До 72 часов.
 - d) До 96 часов.
- Ответ:** c) До 72 часов.

2. Какие типы оборудования используются в процессе Cook&Chill?

- a) Холодильные камеры и микроволновые печи.
 - b) Быстрозамораживающие устройства и пароконвектоматы.
 - c) Промышленные холодильники и индукционные плиты.
 - d) Холодильные шкафы и духовки.
- Ответ:** b) Быстрозамораживающие устройства и пароконвектоматы.

3. В каких сферах применяется технология Cook&Chill?

- a) В домашнем хозяйстве.
- b) В пищевой промышленности.

- c) В общественном питании.
- d) Во всех вышеперечисленных сферах.

Ответ: d) Во всех вышеперечисленных сферах.

4. Как быстро должно происходить охлаждение продуктов по технологии Cook&Chill?

- a) Не менее 90 минут.
- b) Не более 30 минут.
- c) Не более 60 минут.
- d) Не более 120 минут.

Ответ: c) Не более 60 минут.

5. Какие преимущества дает использование технологии Cook&Chill в сравнении с традиционными методами приготовления пищи?

- a) Более длительное хранение продуктов.
- b) Улучшенное качество готовой продукции.
- c) Снижение риска пищевых отравлений.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

Тема 5. «Витамины и минеральные вещества»

Примерные темы эссе

1. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
2. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии
3. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
4. Кадровый менеджмент гостиницы
5. Финансовый менеджмент гостиницы

Тема 6. «Влияние воды на обмен веществ».

Тестовые задания

1. Какая температура должна поддерживаться в камере для быстрого охлаждения в процессе Cook&Chill?

- a) +4°C.
- b) 0°C.
- c) -18°C.
- d) +20°C.

Ответ: b) 0°C.

2. Какой метод используется для разогрева продуктов, прошедших обработку по технологии Cook&Chill?

- a) Микроволновая печь.
- b) Пароварка.
- c) Гриль.
- d) Любые из перечисленных методов.

Ответ: d) Любые из перечисленных методов.

3. Как технология Cook&Chill влияет на текстуру готового продукта?

- a) Ухудшает текстуру продукта.
- b) Улучшает текстуру продукта.
- c) Не влияет на текстуру продукта.
- d) Может как улучшить, так и ухудшить текстуру продукта в зависимости от типа продукта.

Ответ: d) Может как улучшить, так и ухудшить текстуру продукта в зависимости от типа продукта.

4. Какие риски связаны с неправильным применением технологии Cook&Chill?

- a) Рост патогенных микроорганизмов.
- b) Потеря вкусовых качеств продукта.
- c) Неправильная текстура продукта.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

5. Как часто следует проверять температуру в камере для быстрого охлаждения?

- a) Ежедневно.
- b) Еженедельно.
- c) Один раз в месяц.
- d) Каждый час.

Ответ: d) Каждый час.

Тема 7. «Энергия пищи. Источники «строительного материала»»

Примерные темы рефератов

1. Феноминизация гостеприимств.
2. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
3. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства
4. История и развитие института гостеприимства в России
5. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах

Тема 8. «Роль пищевых волокон на организм человека»

Тестовые задания

1. Какова максимальная температура, до которой должен быть нагрет продукт перед началом этапа быстрого охлаждения?

- a) +70°C.
- b) +85°C.
- c) +100°C.
- d) +125°C.

Ответ: b) +85°C.

2. Как называется процесс, обратный процессу Cook&Chill?

- a) Cook&Freeze.
- b) Chill&Cook.
- c) Freeze&Thaw.
- d) Thaw&Serve.

Ответ: a) Cook&Freeze.

3. Каков основной фактор, определяющий срок хранения продуктов, обработанных по технологии Cook&Chill?

- a) Температура хранения.
- b) Тип продукта.
- c) Время, затраченное на охлаждение.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

4. Каково основное преимущество использования технологии Cook&Chill в крупных предприятиях общественного питания?

- a) Снижение затрат на электроэнергию.
- b) Упрощение логистики.
- c) Улучшение санитарных условий.
- d) Увеличение ассортимента блюд.

Ответ: b) Упрощение логистики.

5. Каковы основные правила гигиены при использовании технологии Cook&Chill?

- a) Регулярная дезинфекция оборудования.
- b) Контроль температуры на каждом этапе.
- c) Соблюдение сроков хранения продуктов.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

Тема 9. «Где и как мы едим?»

Примерные темы рефератов

1. Ритуальное застолье
 1. Характеристика, строение и свойства белков
 2. Характеристика, строение и свойства жиров
 3. Характеристика, строение и свойства углеводов
 4. Характеристика, строение и свойства жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К)
 5. Характеристика, строение и свойства водорастворимых витаминов (гр. В, РР, С)

Тема 10. «Фаст-фуды».

Примерные темы рефератов

1. Характеристика, строение и свойства макроэлементов: К, Са, Р, S, Na, Cl, Mg
2. Характеристика, строение и свойства микроэлементов: Fe, Zn, Cu, J, Se
3. Физиология пищеварения (функции пищеварительной системы; пищеварение во рту, желудке, тонком и толстом кишечнике)
4. Генетически модифицированные источники пищи
5. Основы питания здорового и больного человека

Тема 11. Срок хранения продуктов Пищевые отравления, их предупреждение Меню для похода.

Примерные темы эссе

1. Применение молекулярной гастрономии в современной кулинарии:
2. Роботизация и автоматизация в общественном питании:
3. Использование 3D-печати в кулинарии:
4. Интерактивные меню и цифровые технологии в ресторанах:
5. Биотехнологии и пищевая инженерия:
6. Умные кухни и интернет вещей (IoT):
7. Искусственный интеллект и машинное обучение в кулинарии:

**Перечень вопросов и заданий,
выносимых на дифференцированный зачет:**

1. Физиология питания, виды и функции питания
2. Роль питания в жизни человека
3. Причины развития «болезней цивилизации»
4. Основные процессы обмена веществ в организме
5. Пищеварение, пищеварительная система и функции органов пищеварения.
6. Типы пищеварения
7. Пищеварение в ротовой полости. Влияние пищеварительных факторов на функции ротовой полости
8. Пищеварение в глотке и желудке. Влияние пищеварительных факторов на желудочную секрецию
9. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника
10. Пищеварение в толстом кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника
11. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
12. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
13. Белки. Их роль в организме человека
14. Жиры. Их роль в организме человека
15. Углеводы. Их роль в организме человека
16. Витамины. Их роль в организме человека
17. Минеральные вещества. Их роль в организме человека
18. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
19. Обмен веществ и энергии
20. Энергозатраты организма человека. Суточный расход энергии в организме человека.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания				
ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания				
1.	Задание закрытого типа	1. Что означает технология Cook&Chill? а) Процесс медленного охлаждения готовых блюд. б) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд. в) Процесс замораживания полуфабрикатов. г) Процесс пастеризации молочных продуктов.	б	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
2.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	2. Какой основной принцип лежит в основе технологии Cook&Chill? а) Медленное охлаждение для сохранения текстуры продукта. б) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий. в) Заморозка для длительного хранения. г) Пастеризация для уничтожения патогенных микроорганизмов.	б	2
3.		3. Какова основная цель использования технологии Cook&Chill? а) Продление срока годности продукта. б) Сохранение вкусовых качеств блюда. в) Экономия времени на приготовление пищи. г) Все вышеперечисленное.	д	2
4.		4. Какие этапы включает в себя процесс Cook&Chill? а) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев. б) Приготовление, медленное охлаждение, хранение, разогрев. в) Приготовление, заморозка, хранение, разморозка. г) Приготовление, пастеризация, хранение, разогрев.	а Cook&Chill включает в себя приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.	2
5.		5. Почему технология Cook&Chill считается безопасной?	а	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		а) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов. б) Потому что она сохраняет витамины и минералы в продуктах. в) Потому что она уменьшает время приготовления пищи. г) Потому что она улучшает вкусовые качества блюд.		
6.	Задание открытого типа	1. Какова максимальная температура, до которой должен быть нагрет продукт перед началом этапа быстрого охлаждения?	+85°C.	3-5
7.		2. Как называется процесс, обратный процессу Cook&Chill?	Cook&Freeze	3-5
8.		3. Каков основной фактор, определяющий срок хранения продуктов, обработанных по технологии Cook&Chill?	Температура хранения. Тип продукта. Время, затраченное на охлаждение.	3-5
9.		4. Каково основное преимущество использования технологии Cook&Chill в крупных предприятиях общественного питания?	○ Упрощение логистики.	3-5
10.		5. Каковы основные правила гигиены при использовании технологии Cook&Chill?	Регулярная дезинфекция оборудования. Контроль температуры на каждом этапе. Соблюдение сроков хранения продуктов.	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература:

1. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов. - Ростов н/Д.: Феникс, 2003. - 384 с. - (Серия "Закон и общество"). - ISBN 5-222-02874-7: 74-00: 74-00.

2. Осипова О.Я. Транспортное обслуживание туристов: рек. УМО по образованию в области сервиса в качестве учеб. пособ. для вузов. - М.: Академия, 2004. - 368 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-7695-1575-9: 142-56, 213-25.

8.2. дополнительная литература:

3. Севастьянова Н.А. Проблемы организации и развития предпринимательской деятельности в сфере туризма. - М.: МИРБИС, 2005. - 145 с. - (Московская международная высшая школа бизнеса "МИРБИС". Московский открытый социальный ун-т). - ISBN 5-89774-124-7: 38-00: 38-00.

4. Егоренков Л.И., Введение в технологию туризма: учеб.-метод. пособие/ Л.И. Егоренков. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 304 с. - ISBN 978-5-279-03325-6 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>

5. Вавилова, Е.В. Основы международного туризма: рек. М-вом образования РФ в качестве учеб. пособ. для студентов, обучающихся по специальности 060600-"Мировая экономика". - М.: Гардарики, 2005. - 160 с. - ISBN 5-8297-0216-9: 56-98: 56-98.

6. Косолапов, А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: рек. Советом УМО вузов России по образованию в области менеджмента в качестве учеб. пособ. для использования в учеб. процессе по спец. "Менеджмент организации". - 4-е изд.; стереотип. - М.: КНОРУС, 2008. - 200 с. - ISBN 978-5-85971-993-8: 60-00: 60-00.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление

обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).