Приложение 4

к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В. ДЭ. 03.02 Социальное питание
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Ладнова Ольга Леонидовна, к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.В. ДЭ. 03.02 Социальное питание одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30»июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4

3. Содержание и структура дисциплины (модуля) 6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания 10

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания 14

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине 15

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля) 19

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....22

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы 23

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

Дисциплина Б1.В. ДВ. 03.02 Социальное питание обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
33.008 Руководитель предприятия питания В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами от 07.05.2015 № 281н	ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	*ПК-3.3. З-2.* ***Знает*** технологии переработки сырья и получения новых продуктов для различных социальных групп населения; *ПК-3.3. У-3.* ***Умеет*** применять опыт зарубежных и отечественных прогрессивных технологий в области производства продуктов для различных социальных групп населения;

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

4 з.е., 144 ак.час.

Очная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 42 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 16 ак.час на лекции и 26 ак.час на лабораторные занятия. 102 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся

Б1.В. ДВ. 03.02 Социальное питание реализуется на 7-м семестре 4-го курса после изучения дисциплин:

- Технология мучных кондитерских изделий
- технология кулинарной продукции общественного питания.

Заочная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 20 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 12 ак.час на лабораторные занятия. 120 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В. ДВ. 03.02 Социальное питание реализуется на 3-ей сессии 5-го курса после изучения дисциплин:

- Технология мучных кондитерских изделий
- технология кулинарной продукции общественного питания.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума. Питание детей, студентов, пожилых людей	70	8	0	12	0	0	0	0	0		0	0	50	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии и пенитенциарных учреждениях различного типа	74	8	0	14	0	0	0	0	0		0	0	52	Защита отчета по лабораторным работам

Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	зачет
Итого		144	16	0	26	0	0	0	0	0	0	0	102	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и (или) разделов**		**Объем дисциплины, ак.час**											**Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации**
		ВСЕГО	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**									**Самостоятельная работа**		
			Период теоретического обучения						**Период промежуточной аттестации (сессия)**					
			Занятия лекционного типа		**Занятия семинарского типа**		**ИК**	**КСР**	**КЭ**	**Катэк**	**Контроль**	**СРкр**	**СРэк**	**СР**
			Л	**ВЛ**	**ЛР**	**ПЗ**								
Тема 1.	Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума. Питание детей, студентов, пожилых людей	70	4	0	6	0	0	0	0	0		0	0	60	Защита отчета по лабораторным работам

Тема2.	Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии и пенитенциарных учреждениях различного типа	70	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	60	Защита отчета по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	зачет
Итого		144	8	0	12	0	0	0	0	0	0	0	120	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума. Питание детей, студентов, пожилых людей. ПК-3.3

Предмет, метод и задачи дисциплины «Социальное питание». Роль общественного питания в производственной деятельности и жизни коллектива и отдельных членов общества. Определение прожиточного минимума. Мониторинг состояния здоровья населения. Обследования рационов питания, категории, методы. Тенденции в питании и хронические болезни в развитых странах. Содействие распространению здоровых рационов: опыт некоторых развитых стран.

Особенности роста и развития детей дошкольного возраста. Нормы питания детей в дошкольных учреждениях. Примерные семидневные меню для детей дошкольного возраста. Составление планового меню. Использование современных БАД и препаратов в детском питании. Профилактическая витаминизация детей в дошкольных учреждениях. Динамика физического развития школьников. Составления цикличного меню в школьных столовых. Создание школьных комбинатов питания на современном уровне. Медицинский контроль за питанием детей в летнем лагере. Особенности растущего организма.

Питание студентов. Потребности в энергии, основных пищевых веществах и динамика их в современных условиях. Характеристика режимов питания студентов. Основные организационные формы обслуживания студентов в Вузе и в общежитии. Переспециализация действующих студенческих столовых в предприятия быстрого питания.

Питание пожилых людей. Потребности в энергии, основных пищевых веществах и динамика их в современных условиях. Рационы питания. Физиологические особенности функционирования организма пожилого и старческого возраста. Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.

Тема 2. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии и в пенитенциарных учреждениях различного типа. ПК-3.3

Общие положения об организации питания в воинской части. Медицинские мероприятия по гигиеническому обеспечению питания. Задачи и содержание. Питание в полевых условиях. Нормы питания и пищевые продукты. Полевые технические средства продовольственной службы. Виды питания в полевых условиях. Питание в условиях применения противником ОМП. Гигиенические особенности питания в полевых условиях и медицинский контроль. Профилактика гиповитаминоза. Виды пайков в Российской армии. Особенности формирования продовольственного набора. Режим содержания и питания. Оценка пищевой адекватности.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В. ДВ. 03.02 Социальное питание технологии входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из

правильных ответов из нескольких вариантов предложенных		2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа

		5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В. ДВ. 03.02 Социальное питание используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Защита отчета по лабораторным работам.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;

2) объекты исследования, их общая характеристика и особенности;

3) методика эксперимента;

4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;

5) систематизированные результаты эксперимента (сводные таблицы, графики);

6) общие выводы по работе.

Тема 1. Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума. Питание детей, студентов, пожилых людей. ПК-3.3

Защита отчета по лабораторным работам

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;

- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

Тема 2. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии и в пенитенциарных учреждениях различного типа. ПК-3.3.

Защита отчета по лабораторным работам

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Для обработки результатов экспериментов студенту разрешается использование калькулятора.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума. Питание детей, студентов, пожилых людей. ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Социальное питание определение, цели, сущность и задачи.

2.	Подходы и определение прожиточного минимума. Категория бедности.
3.	Альтернативный прожиточный уровень.
4.	Биологическая оценка модели потребления продуктов питания в бедных семьях.
5.	Физиологические основы питания детей в летних лагерях отдыха.
6.	Взаимосвязь продуктов. Контроль за меню-раскладкой в детских лагерях отдыха.
7.	Калорийность рациона питания детей в лагерях отдыха.
8.	Опыт европейских стран по выработке политики в области питания.
9.	Государственная политика в области питания населения Российской Федерации.
10.	Основные формы организации и обслуживания студентов в предприятиях общественного питания.
11.	Физиологические особенности функционирования организма пожилого и старческого возраста.
12.	Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.
13.	Суточные энерготраты студентов. Состояние фактического питания студентов.
14.	Потребности в энергии, основных пищевых веществах студентов.
15.	Режим питания студентов и зависимость его от социальных характеристик.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов:

Задание 1

Чему равна энергетическая ценность завтрака, состоящего из: 200 гр. Ржаного хлеба, 2 яиц (масса 88 гр.), 50гр. Сливочного масла, 30 гр. Сахара (песка).

Химический состав пищевых продуктов

Наименование продукта	Белки %	Жиры %	Углеводы %
Хлеб ржаной , 200г	4,83	0,84	40,23
Сахар песок, 30г	-	-	98,9
Масло сливочное, 50г	0,48	79,33	0,49
Яйцо, 2шт	10,56	10,03	0,43

Наименование показателя	углеводы	белки	жиры
Усвояемость, %	95,6	84,5	94
Энергетическая ценность 1г вещества, кДж	15,7	16,7	37,7

Решение

Потребление белков:

Хлеб 9,66=200х4,83/100)

Сливочное масло 0,24==50х0,48/100

Яйцо 9,3=10,56х88/100

Сахар 0

Итого 9,66+0,24+9,3=19,2 Усвоение 84,5 % Фактическое потребление = 16,224 гр.

Энергетическая ценность 16,224х16,7 = 270,94 КДж

Потребление жиров:

Хлеб 2,4, Сливочное масло 39,7, Яйцо 8,8

Итого =2,4 + 39,7+ 8,8= 50,9г

Усвоение 94 % Фактическое потребление = 47,85г

Энергетическая ценность 47,85х37,7=1803,95 КДж

Потребление углеводов:

Хлеб 80,46 гр.

Слив. масло 0,25 гр.

Яйцо 0,38 гр.

Сахар 29,67 гр.

Итого = 80,46+ 0,25+ 0,38+ 29,67 = 110,76 гр.

Усвоение 95,6 % Фактическое потребление = 105,9 гр.

Энергетическая ценность 105,9х15,7 = 1662,63 КДж

Энергетическая ценность завтрака = 270,94+ 1803,95+ 1662,63= 3737,52 КДж

Тема 2. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии и в пенитенциарных учреждениях различного типа. ПК-3.3.

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Источники информации по обеспеченности продовольствием и состоянием питания различных групп населения.
2.	Профилактика болезней, связанных с недостаточным или неправильным питанием.
3.	Система мониторинга за потреблением пищевых продуктов и состоянием здоровья в странах Европы.
4.	Общие положения об организации питания в воинской части.
5.	Виды пайков в Российской армии.
6.	Медицинские мероприятия по гигиеническому обеспечению питания.
7.	Питание в полевых условиях.
8.	Первоочередные мероприятия в области питания при стихийных бедствиях.

9.	Организация специальных программ восстановления нормального состояния питания во время бедствий.
10.	Минимальная прожиточная диета.
11.	Основы формирования продовольственной корзина.
12.	Цели изменения рационов питания населения.
13.	Особенности формирования продовольственного набора в пенитенциарных учреждениях.
14.	Режим содержания и питания в пенитенциарных учреждениях.
15.	Оценка пищевой адекватности в пенитенциарных помещениях.

1.2. Контрольные задачи с ключами правильных ответов:

Задание 1

Средний суточный рацион рабочего в шахте составляет: 100гр. Белков, 103 гр. Жиров, 400 гр. Углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона. Дайте определение усвояемости.

Ответ

Усвояемость – это степень использования организмом питательных веществ. Энергетическая ценность – это количество энергии, которое выделяется из пищевых продуктов в процессе биологического окисления.

Наименование показателя	углеводы	белки	жиры
Усвояемость, %	95,6	84,5	94
Энергетическая ценность 1г вещества, кДж	15,7	16,7	37,7

Решение задачи:

Потребление белков 100гр., Усвоение белков 84,5 % соответственно:
Фактическое потребление белков 84,5 гр.
Энергетическая ценность: 84,5х16,7 = 1411 КДж

Потребление жиров 103 гр., Усвоение жиров 94 % соответственно:
Фактическое потребление жиров 96,82 гр. (103/94х100)
Энергетическая ценность: 96,82 * 37,7 = 3 650,114 КДж

Потребление углеводов 400 гр., Усвоение углеводов 95,6 % соответственно
Фактическое потребление углеводов 382,4 гр.
Энергетическая ценность 382,4 * 15,7 = 6003,68 КДж

Энергетическая ценность суточного рациона = 1411 КДж + 3650,114 КДж + 6003,68 КДж = 11064,68 КДж.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы,	отлично

достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	хорошо
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетворительно

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Социальное питание» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем с помощью описания и другой рекомендованной литературы необходимо ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Структура лабораторной работы:

Выполнение лабораторных работ подразумевает проведение эксперимента с использованием стандартных методик. Этапы выполнения работы:

1. Подготовка к лабораторной работе: формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.

2. Проведение эксперимента: проведение измерений, запись результатов, регистрация условий проведения опыта.

Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, оформление результатов опыта.

Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания: учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206219

2. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158

3. Ивахнюк, Г. К. Организация питания военнослужащих: учебное пособие для вузов / Г. К. Ивахнюк. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 452 с. — ISBN 978-5-8114-8933-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221162

4. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909

8.2. Дополнительная литература

1. Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, С. Б. Юдина, Н. Н. Яричевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-3024-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212789

2. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8934-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208499

3. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-2728-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210050

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.4. Интернет-ресурсы

http://www.garant.ru, свободный.
http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
https://www.consultant.ru/ свободный.
https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
https://www.economy.gov.ru/.
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска
- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:
-Основное и вспомогательное технологическое оборудование
Требования к программному обеспечению:
- пакет MicrosoftOffice