



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г. Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.04.02 ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

Тип образовательной программы: прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Основы рационального питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана к.п.н., доцентом Е.Н.Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Н.И. Валентинова

(подпись)

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)	6
5. Содержание дисциплины	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	8
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий.....	8
6. Перечень практических занятий и лабораторных работ.....	9
6.1. План самостоятельной работы студентов	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	10
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	12
10. Образовательные технологии	12
11. Оценочные средства	12
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	19
13. Лист регистрации изменений	20

1. Цели и задачи дисциплины: «Основы рационального питания» - формирование у обучающихся представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания..

Задачами дисциплины являются:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;
- формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания;
- обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Основы рационального питания» относится к вариативной части Блока Б1 «Дисциплины по выбору» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.04.02.

Дисциплина «Основы рационального питания» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: введение в технологию продукции и организацию общественного питания; деловой иностранный язык; инновационные технологии общественного питания; иностранный язык в профессиональной деятельности; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; методы исследования сырья и продуктов общественного питания; организация мучного и кондитерского производств в общественном питании; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; основы научных исследований; основы рационального питания; пищевая химия; процессы и аппараты пищевых производств; технология и организация питания кухонь мира; технология и организация производства казачьей кухни; технология продукции общественного питания; технология производства продукции на предприятиях индустрии питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания; проектирование предприятий общественного питания; упаковочные материалы и оборудование; практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломная практика; защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-4: 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.

Знать: виды специального питания; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях.

Уметь: работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания.

Владеть: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности основных фаз организации производства на предприятиях индустрии питания, основные приоритеты в сфере производства продукции, принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций.

Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.

Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию персонализированного питания.

Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания.

Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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

Процесс изучения дисциплины «Основы рационального питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса» профессиональных компетенций ПК-4, ПК-6, ПК-7.

Код и описание компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 - 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	Знает:	Принципы организации технологических процессов; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях
		Методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства социальных видов питания; работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания
		устанавливать и определять приоритеты в сфере производства социальных видов питания
Влад	методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения	

		методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации социальных видов питания; навыками составления технологических карт для специальных видов питания.
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает:	принципы организации технологических процессов
		методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Умеет:	разрабатывать приемы организации технологических процессов
		разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
	Владеет:	методами организации технологических процессов
		методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий индустрии питания
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает:	процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания
		методики разработки мероприятий по совершенствованию персонализированного питания
	Умеет:	работать с нормативной документацией
		осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания
	Владеет:	методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания
		навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	курс	
		4	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	10	10	-
В том числе:	-	-	-
Лекции	4	4	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	6	6	-
Самостоятельная работа* (всего)	166	166	-
В том числе:	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Реферат (при наличии)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	4	ЗаО/4	-
Общая трудоемкость	часы	180	-
	зачетные единицы	5	-

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Осваиваемые компетенции ПК-4, ПК-6, ПК-7.

Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания.

Понятие диеты, концепции, теории и системы питания. Исторические предпосылки и современные тенденции обращения людей к тем или иным системам питания. Взаимозависимость уровня экономического и социального развития общества и питания. Культура питания. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален.

Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания

Основные положения теорий сбалансированного и адекватного питания. Создатели теорий сбалансированного и адекватного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания

Основные положения концепций рационального, оптимального и функционального питания. Создатели концепций рационального, оптимального и функционального питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства

Основные понятия, причины и виды вегетарианства, десять аргументов в пользу вегетарианства. Критика вегетарианства. Вегетарианство и религия. Современные последователи вегетарианцев: флекситарианцы, фриганисты и др. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 5. Основные положения системы раздельного питания

Основные положения концепции раздельного питания. Последователи и противники об этой теории. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания

Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания. Создатели концепций безуглеводного и белкового питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания

Основные положения концепции дифференцированного питания. Питание по группе крови: гемо-код, гемо-тест, ДНК-код. Создатели концепций дифференцированного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.

Питание, как фактор снижения неблагоприятных воздействий внешней среды. Преимущества и недостатки различных диет и проблемы, связанные с ними. Роль предприятий питания в поддержании здоровья нации.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)								
		3	4	5	6	1	2	3	4	
1.	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	3	4	5	6	1	2	3	4	
2.	Проектирование предприятий общественного питания	1	2	3	6	1	2	3	4	
3.	Упаковочные материалы и оборудование	3	4	5	6	1	2	3	4	
4.	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	1	2	4	5	1.6	1	2	4	
5.	Преддипломная практика	1	2	3	6	2.1	2	3	4	
6.	Выпускная квалификационная работа	3	4	5	6	1	2	3	4	

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий ПК-4, ПК-6, ПК-7

№ п/п	Наименование темы	Виды занятий в часах					СРС	Всего
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия			
1.	Теоретические основы современных систем и концепций питания.	1						
	Античная теория питания				1			
	Теории сбалансированного и адекватного питания	1						
	Концепции рационального, оптимального и функционального питания				1			
	Основные положения концепции вегетарианства	1						
	Основные положения системы раздельного питания				1			

	Основные положения концепций безуглеводного белкового питания				1		
	Основные положения концепции дифференцированного питания	1			1		
	Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет				1		
	Итого	4			6	166	180

* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения ПК-4, ПК-6, ПК-7

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания. Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства Тема 5. Основные положения системы раздельного питания Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания	Лекция-беседа

6. Перечень практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	№ 1. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Устный опрос	ПК-4
	№ 2. Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Коллоквиум	ПК-7
	№ 3. Технология приготовления блюд из круп и овощей для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Доклады	ПК-6
	№ 4. Технология приготовления сладких блюд и напитков для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	Коллоквиум	ПК-6

	№ 5. Приготовление диетических мучных блюд	Устный опрос	ПК-6
	№6 Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	Доклады	ПК-7

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание
1.	Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания. Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Коллоквиум
		2. Подготовка к лабораторным занятиям	Доклады
		3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Коллоквиум
		4. Подготовка доклада	Доклады
		5. Подготовка к промежуточной аттестации	Коллоквиум
	Тема 5. Основные положения системы раздельного питания Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	1. Самостоятельное изучение отдельных тем модуля	Доклады
		2. Подготовка к лабораторным занятиям	Коллоквиум
		3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение	Доклады
		4. Подготовка доклада	Коллоквиум
		5. Подготовка к промежуточной аттестации (рубежному контролю) – зачету	Доклады

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Основы рационального питания» является формирование у обучающихся представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;

- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к зачету с оценкой.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к коллоквиуму. Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к данному виду учебных занятий осуществляется в следующем порядке. Преподаватель дает список вопросов, ответы на которые следует получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во внеаудиторное время необходимо прочитать специальную литературу, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, мысленно сформулировать свое мнение по каждому из вопросов, которое они выскажут на занятии.

Подготовка к зачету с оценкой. Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. рекомендуется делать краткие записи. Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Основы рационального питания» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

8.1. Основная литература

1. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017
<http://znanium.com/bookread2.php?book=977638>
2. Технология приготовления блюд детского питания: Практикум / Каркина О.И. - Мн.:РИПО, 2017 <http://znanium.com/bookread2.php?book=977646>
3. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=935857>

8.2. Дополнительная литература

1. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.: Прометей, 2016. - 168с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>
2. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=615070>
3. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=514526>

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лаборатория физиологии питания, диетологии и нутрициологии. Лаборатория технологии продукции для здорового питания Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Весы технические. Холодильник. Тестомесильная машина. Микроскоп. Центрифуга. Весы напольные, Тонометр, Лента измерительная, Средства индивидуальной защиты (халаты); Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем

20 рейтинговых баллов за семестр. Премияльные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средства текущего контроля

Вопросы для устного опроса

Тема №1 Теоретические основы современных теорий и концепций питания.

Вопросы

1. Дайте определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них.
2. Почему Гиппократ называют отцом диететики?
3. Какой вклад внес в диететику Авиценна?
4. Какой вклад внес в диететику Гален?
5. Перечислите классические теории питания.
6. Перечислите основные современные проблемы питания.
7. Доказать реализуемость и коммерческую целесообразность использования концепций питания в предприятиях и организациях питания.
8. Показать взаимосвязь научно-технического процесса и современных проблем питания.

Тема №2 Теории сбалансированного и адекватного питания.

Вопросы

1. Дать краткую характеристику теории сбалансированного питания
2. Дать краткую характеристику теории адекватного питания
3. Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?
4. Кто является основоположником теории сбалансированного питания?
5. Кто является основоположником теории адекватного питания?
6. В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?

Тема №3 Концепции рационального, оптимального и функционального питания.

Вопросы

1. Дать краткую характеристику концепции рационального питания
2. Дать краткую характеристику концепции оптимального питания
3. Дать краткую характеристику концепции функционального питания.
4. Какие различия существуют между концепциями рационального и оптимального питания?
5. Кто является основоположником концепции рационального питания?
6. Кто является основоположником концепции оптимального питания?
7. Концепции функционального питания и государственное регулирование деятельности предприятий питания.
8. Назовите основные нормативно-правовые документы, регулирующие применение функциональных продуктов.

Тема №4 Основные положения концепции вегетарианства.

Вопросы

1. Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений.
2. История вегетарианства, как социального явления.
3. Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство.
4. Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?
5. Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих

себя, как вегетарианские.

Тема №5 Основные положения концепции раздельного питания.

Вопросы

1. Дайте краткую характеристику концепции раздельного питания.
2. Кто является основоположником концепции раздельного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?
4. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание.
5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания.

Тема №6 Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания.

Вопросы

1. Дайте краткую характеристику концепции безуглеводного питания.
2. Дайте краткую концепции белкового питания.
3. Кто является основоположником концепции безуглеводного питания?
4. Кто является основоположником концепции белкового питания?
5. В чем заключается критицизм концепции безуглеводного питания?
6. В чем заключается критицизм концепции белкового питания?

Тема №7 Основные положения концепции дифференцированного питания.

Вопросы

1. Дайте краткую характеристику концепции дифференцированного питания.
2. Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
4. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питание.
5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.

Тема №8 Аюрведа –питание, укрепляющее здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.

Вопросы

1. Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей.
2. Что Вы знаете об аюрведической кулинарной практике? Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?
3. Какие монопродуктовые Вы знаете и в чем их опасность?
4. Охарактеризуйте основные признаки здорового питания.
4. Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?
5. Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?

Тематика докладов

1. Применение теорий сбалансированного и адекватного питания в индустрии питания.
2. Влияние изменений на рынке услуг индустрии питания на востребованность дополнительных услуг.
3. Принципы выбора концепции питания.
4. Факторы, влияющие на выбор концепции питания, реализуемую в индустрии питания.
5. Научно-технический прогресс и инновации в индустрии питания, как источник

проблем питания.

6. Обзор вегетарианских предприятий питания мира.
7. Вегетарианские предприятия питания в моем родном городе.
8. Применение концепции раздельного питания в индустрии питания.
9. Создание предприятия быстрого питания с услугой раздельного питания.
10. Роль и значение углеводов в питании человека.
11. Роль и значение белков в питании человека.
12. Эволюция концепции дифференцированного питания.
13. Влияние национальных и этнических особенностей на выбор концепции питания.
14. Пути и методы снижения риска набора избыточной массы тела.
15. Инновационные пути расширения ассортимента услуг в общественном питании.
16. Использование концепций и систем питания, как способ диверсификации бизнеса в общественном питании.

Примерный перечень вопросов для коллоквиума

Раздел 1. Организация социальных видов общественного питания

1. Основы организация социальных видов питания.
2. Переработка растительного и животного сырья в санаториях.
3. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского питания
4. Технология приготовления блюд из овощей для диетического питания
5. Технология приготовления напитков для лечебно-профилактического питания
6. Основные факторы, влияющие на вкус и аромат мясо- и рыбопродуктов.
7. Сущность технологического процесса приготовления протертых супов.
8. Качественные характеристики кисломолочных продуктов для детского питания.
9. Основные направления создания кремовых, молочных, карамельных, белково-сбивных, ликерных и грильяжных конфетных масс.

Раздел 2. Социальные виды питания в предприятиях и организациях

1. Основные и дополнительные виды сырья, используемые в пищевых технологиях
2. Основные и дополнительные виды сырья, используемые в технологии приготовления диетических блюд.
3. Новые виды сырья. Хранение и подготовка сырья к производству.
4. Социальные виды питания работников офисов.
5. Социальные виды питания в детских садах.
6. Социальные виды питания в вузах.
7. Социальные виды питания в больницах
8. Социальные виды питания в санаториях

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету с оценкой

1. Что собой представляют социальные виды общественного питания?
2. Каковы основные направления развития общественного питания?
3. Какие меры обеспечивают безопасность и качество продукции?
4. Укажите функции сферы общественного питания.
5. Опишите основные требования в сфере общественного питания.
6. Что такое сертификация продукции и услуг?
7. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?
8. Что означает «концентрация» производства?
9. Что понимается под «специализацией» производства?
10. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?

11. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
12. Как делятся предприятия общественного питания по типам?
13. Характеристика фабрики - заготовочной, комбината полуфабрикатов.
14. Дайте характеристику фабрики-кухни.
15. Охарактеризуйте основные виды диет.
16. Что представляет собой комбинат питания?
17. Охарактеризуйте основные виды диетического питания.
18. Какое значение имеет рациональная организация питания?
19. Основные требования к качеству обслуживания потребителей.
20. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
21. Как организуется приемка продовольственных товаров?
22. Укажите требования к диетическому питанию.
23. Охарактеризуйте основные виды питания.
24. Пути повышение эффективности использования персонала.
25. Какие могут быть потери при хранении продовольствия?
26. Социальные виды питания работников предприятий, организаций.
27. Социальные виды питания в детских учреждениях.
28. Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
29. Социальные виды питания в медицинских учреждениях
30. Социальные виды питания в социальных учреждениях

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-4	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	Знает: принципы организации технологических процессов; виды диет и рационов; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		Умеет: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства социальных видов питания; работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания устанавливать и определять приоритеты в сфере производства социальных видов питания	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций

	технологии с учетом экологических последствий их применения	Владеет: методами использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий по организации социальных видов питания; навыками составления технологических карт для специальных видов питания.	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает: принципы организации технологических процессов методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		Умеет: разрабатывать приемы организации технологических процессов разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		Владеет: методами организации технологических процессов методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий индустрии питания	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания методики разработки мероприятий по совершенствованию персонифицированного питания	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции
		Умеет: работать с нормативной документацией осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области социальных видов питания	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой компетенций
		Владеет: методами анализа и оценки результативности системы контроля в области социальных видов питания навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)								Компетенции, компоненты которых контролируются
		2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	
1.	Текущий контроль	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-4, ПК-6, ПК-7
2.	Рубежный контроль	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-4, ПК-6, ПК-7
3.	Защита и презентация доклада	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	ПК-4, ПК-6, ПК-7
4.	Промежуточная аттестация	2.1	3.8	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	ПК-4, ПК-6, ПК-7

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019