

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:09
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

Методические указания

по выполнению практических работ по дисциплине

КОНЦЕПЦИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): «Технология и организация ресторанного дела»

очная форма обучения

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

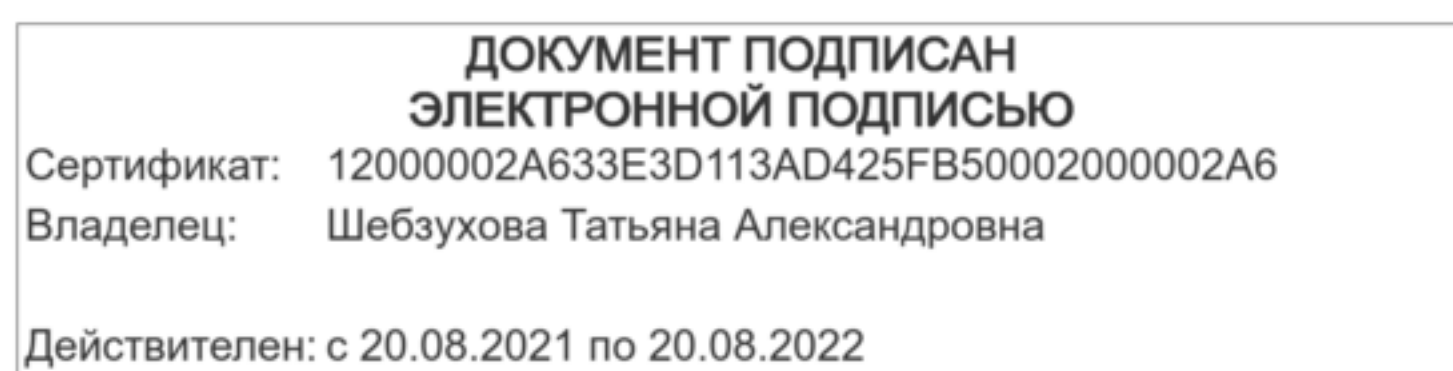
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

С.

Введение	3
Перечень практических занятий	5
Практическая работа № 1.	6
Основные приоритеты в области улучшения питания России	
Практическая работа № 2.	15
Принципы и организация здорового питания современного человека	
Практическая работа № 3.	19
Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	
Практическая работа № 4.	23
Структура питания и основные показатели здоровья нации	
Практическая работа № 5.	29
Исследование характера индивидуального питания.	
Практическая работа № 6.	36
Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	
Практическая работа № 7.	46
Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	
Практическая работа № 8.	54
Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.	
Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	62



ВВЕДЕНИЕ

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Концепция здорового питания» предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». На практических занятиях студенты знакомятся с проблемами и перспективами развития здорового питания в стране и за рубежом.

Исследуют основные направления решением проблем здорового питания на государственном, региональном, индивидуальном уровне, изучают роль предприятий общественного питания в предоставлении услуг здорового питания для различных категорий потребителей, основные требования к организации работы предприятий общественного питания обеспечении современных требований к организации здорового питания.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) «Концепция здорового питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных	Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Демонстрирует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

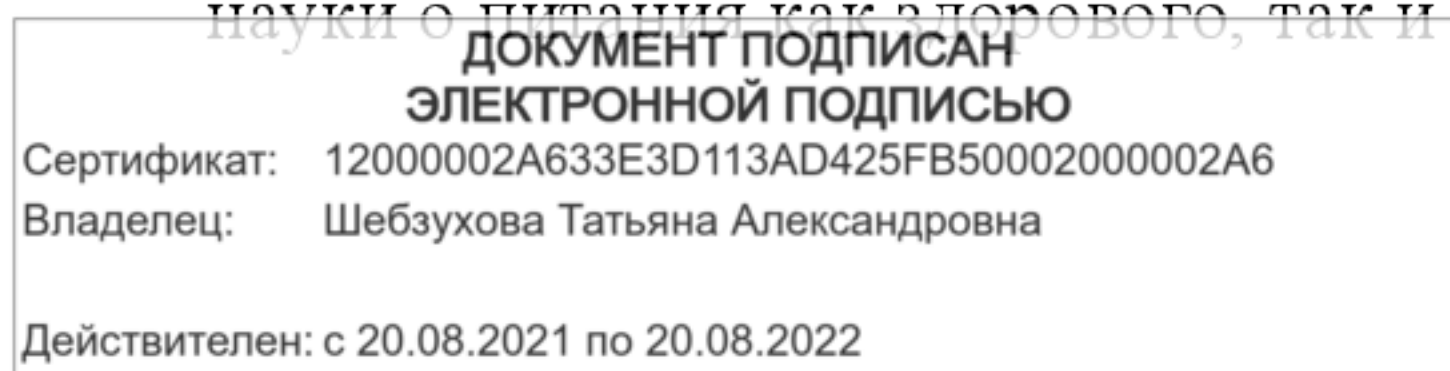
	том прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
--	---	--

Целью дисциплины «Концепция здорового питания» является:

- анализ деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
- уметь анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- способность на научной основе организовать организацию здорового питания для различной категории граждан, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы.

Задачами освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- сформировать профессиональную культуру в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания науки о питании, значении макро- и микронутриентов, минорных компонентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания;
- дать студентами теоретические знания, сформировать умения и навыки в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питании как здорового, так и больного человека;



- создать у студентов целостную систему знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
- овладеть знаниями и практическими навыками обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
- уметь анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- формировать способность к самоорганизации и самообразованию, овладеть необходимыми разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать основные задачи в области здорового питания основы рационального, здорового питания федеральные и региональные программы в области здорового питания; анализировать литературные данные мониторинга питания различных социальных групп; состояния здоровья населения страны; структуру питания населения Российской Федерации; обеспеченность населения страны основными нутриентами; основные этапы Концепции здорового питания в Российской Федерации.

Уметь анализировать данные мониторинга питания для разработанных программ по проблемам питания составлять научно обоснованные рационы здорового питания;

Владеть способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		практических занятий по дисциплине «Концепция здорового питания»
--	--	---

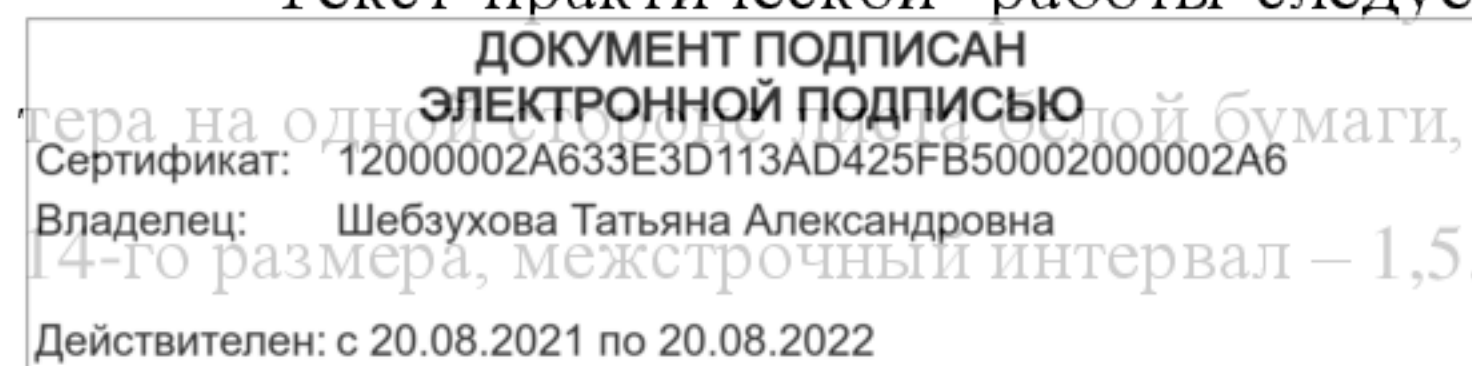
Наименование работы	Форма проведения
Практическая работа № 1. Основные приоритеты в области улучшения питания России	Практическая работа
Практическая работа № 2. Принципы и организация здорового питания современного человека	Практическая работа
Практическая работа № 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	Практическая работа
Практическая работа № 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации	Практическая работа
Практическая работа № 5. Исследование характера индивидуального питания.	Практическая работа
Практическая работа № 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	Практическая работа
Практическая работа № 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	Защита творческих проектов
Практическая работа № 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания	Практическая работа

По окончании работы преподаватель проверяет усвоение студентом учебного материала, результатов практической и самостоятельной работы, проверяет сделанные записи в рабочей тетради, комплексно оценивает практическую работу и знания студента по изучаемой теме.

Отчет выполняется в **рабочей тетради** для практических работ, которую студенты сохраняют и предоставляют при сдаче экзамена. В отчете указываются дата, тема работы, цель работы, ход работы и ее результаты. В отчет также вносят все рисунки, таблицы, схемы в соответствии с принятыми в научно-технической документации обозначениями. Без оформления результатов выполненной работы и сдачи отчета студент не допускается к выполнению следующей работы.

Содержание отчета: титульный лист практической работы должен быть оформлен согласно требованиям приложения 1.

Текст практической работы следует выполнять с использованием компью-



формата А4, шрифт – Times New Roman

При выполнении практических занятий студент обязан внимательно изучить теоретический материал, выполнить и оформить практические задания, защитить работу, ответив на контрольные вопросы по изучаемой теме.

Практическая работа № 1.

Тема занятия: Основные приоритеты в области улучшения питания России

Учебные цели: Изучить основные приоритеты в области улучшения питания России. Ознакомиться с основными задачами в области здорового питания; основами рационального, профилактического, здорового питания; федеральными и региональными программами в области здорового питания. Ознакомиться со значением основных пищевых нутриентов и их роли в области здорового питания, обеспеченность населения страны основными нутриентами

В результате изучения темы студенты должны:

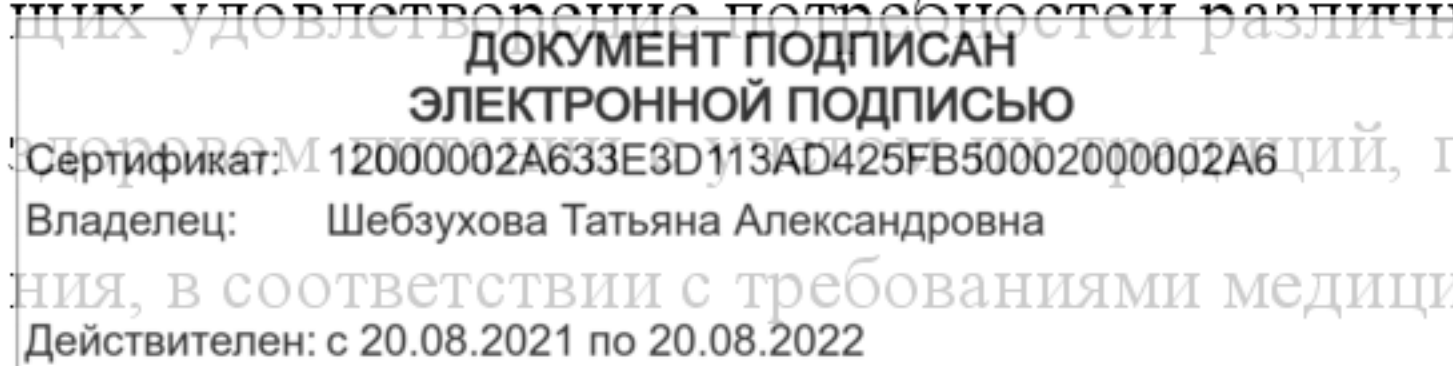
Знать: основные задачи в области здорового питания, нормативные государственные акты в области здорового питания населения Российской Федерации.

Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера, развивать профессиональные компетенции, использовать полученные данные в сохранении своего здоровья.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

Теоретическая часть

Под Государственной политикой в области здорового питания понимается комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных групп населения в оптимальном, здоровом питании, формировании привычек и экономического положения, в соответствии с требованиями медицинской науки.



В нормативном документе Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15 января 2020 г. N 8 "Об утверждении Стратегии формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года" питанию отведена важная роль в сохранении национального ресурса страны — здоровья граждан.

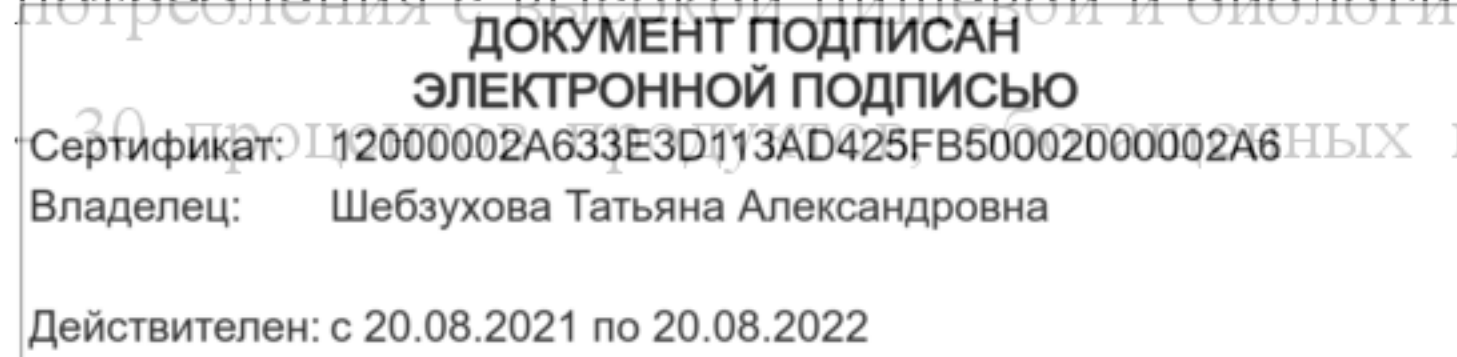
Федеральным законом от 21.11.2011 № 323 «Об основах охраны здоровья граждан РФ» и Приказом Минздрава России от 15.11.2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю „диетология“» в области питания определены лечебные цели, стандарты, общие требования нормативно-правовой базы и необходимость развития производства специализированных пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению работоспособности и создает условия для адекватной адаптации их к окружающей среде.

Исходя из значимости здоровья нации для развития и безопасности страны и важности рационального питания подрастающего поколения для будущего России, а также из необходимости принятия срочных мер по повышению уровня самообеспечения страны продуктами питания определены цели, задачи и этапы реализации государственной политики в области здорового питания.

Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием детей и взрослых.

В качестве неотложных мер по реализации Концепции осуществляется улучшение структуры питания за счет увеличения доли продуктов массового потребления с высокой пищевой и биологической ценностью, в том числе на 20



ствами, на 30 - 40 процентов свежих овощей и фруктов, расширения применения биологически активных добавок.

Субъектами Российской Федерации реализуются программы преодоления дефицита основных пищевых веществ и продуктов. Предусматривается совершенствование системы государственного контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов на всех стадиях производства, формирование системы адресной помощи малоимущим слоям населения, преодоление негативных тенденций в состоянии здоровья нации, улучшение структуры потребления пищевых продуктов, в том числе обогащенных витаминами, микроэлементами, биологически активными добавками, стабилизация и снижение частоты заболеваний, обусловленных недостаточным потреблением пищевых веществ, улучшение антропометрических показателей детей и подростков, снижение распространенности анемии среди детей раннего возраста, женщин детородного возраста и беременных, преодоление последствий дефицита фтора и йода.

Основные принципы государственной политики в области здорового питания:

- здоровье человека - важнейший приоритет государства;
- питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные задачи;
- питание должно способствовать защите организма человека от неблагоприятных условий окружающей среды.

Фундаментальные и прикладные научные исследования развиваются опережающими темпами в наиболее перспективных направлениях, расширяют познания человека о его потребностях в пищевых веществах и энергии, о свойствах сырья и продуктов, *создают технологическую основу для совершенствования процесса производства продовольствия и являются важней-*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пища XXI века, по мнению директора НИИ питания РАМН академика Тутельяна В.А., должна включать в себя сочетание:

- традиционных натуральных продуктов;
- генетически модифицированных натуральных продуктов;
- модифицированных продуктов заданного состава (функциональных продуктов);
- пищевых и биологически активных добавок.

Ведущая роль в осуществлении концепции здорового питания отводится предприятиям пищевой промышленности и **общественного питания**, которые, внедряя новые технологии, осваивая новый ассортимент продукции, в том числе с заданными свойствами, могут обеспечить улучшение пищевого статуса различных слоев населения Российской Федерации.



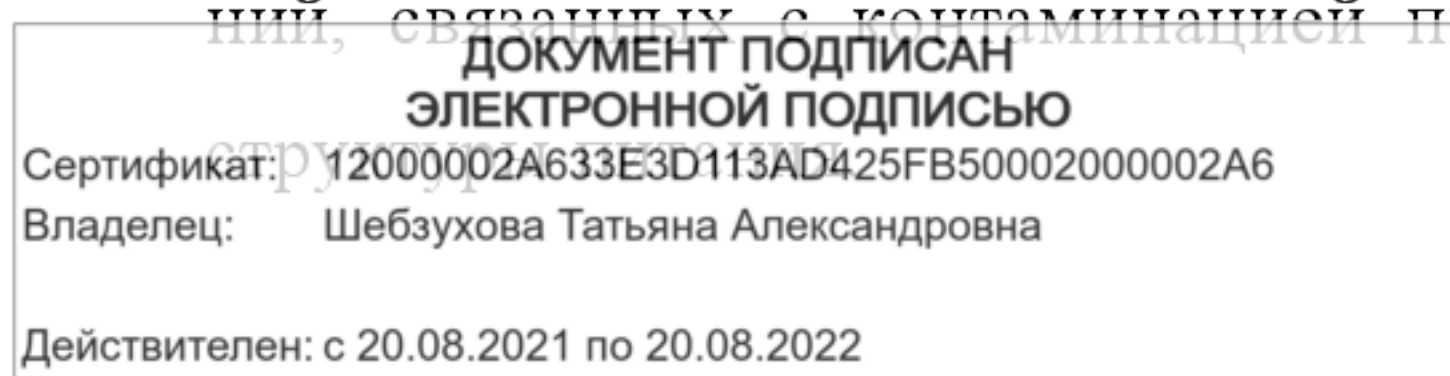
Вы можете опираться на рекомендации национальных организаций здравоохранения или выбирать системы питания, которые включают все необходимые организму нутриенты: средиземноморскую или скандинавскую диету, вегетарианское питание и т. д.

В целях создания условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества, в том числе специализиро-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

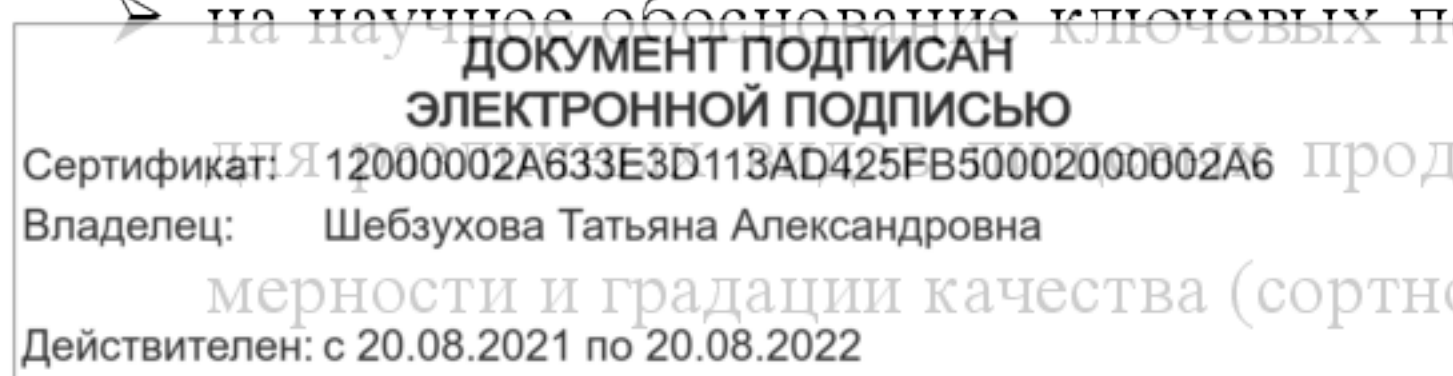
ванных, функциональных и обогащенных, органических пищевых продуктов, необходимо:

- обеспечить проведение научных исследований, направленных на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции;
- уточнить определения понятий в отношении специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека;
- актуализировать действующие нормы, регулирующие требования к критериям и методам оценки эффективности свойств специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;
- разработать методологию подтверждения эффективности (пользы для здоровья) специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и пост-геномных технологий;
- совершенствовать систему мониторинга качества и безопасности пищевой продукции и здоровья населения;
- актуализировать перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых и биологически активных веществ в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище, а также растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище;
- усовершенствовать системы прогнозирования рисков развития заболеваний, связанных с контаминацией пищевой продукции и нарушениями



В целях развития научных исследований в области качества пищевой продукции необходимо обеспечить проведение фундаментальных, поисковых и проблемно-ориентированных прикладных научных исследований, направленных:

- на выявление и оценку воздействия пищевых продуктов на здоровье населения, создающих недопустимый (неприемлемый) риск для жизни и здоровья человека либо недопустимый риск для жизни и здоровья будущих поколений;
- на актуализацию норм физиологических потребностей и рекомендуемых величин суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для различных групп детского и взрослого населения;
- на установление механизмов действия и метаболизма новых и потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции химической и биологической природы (в том числе остаточных количеств веществ, используемых в сельскохозяйственном производстве), новых пищевых добавок, проведение оценки их риска для здоровья населения (включая риски опосредованного характера, обусловленные воздействием факторов окружающей среды, изменяющихся в результате взаимодействия с загрязнителями и пищевыми добавками, в первую очередь, антибиотикорезистентными микроорганизмами в пищевой продукции) и обоснование нормативов их содержания в пищевой продукции, а также на разработку системы мониторинга;
- на научное обоснование показателей энергетической и пищевой ценности с учетом расширения спектра показателей и определения интервалов нормы за счет минорных компонентов пищи и биологически активных веществ с установленным физиологическим действием для различных видов пищевой продукции;
- на научное обоснование ключевых показателей потребительских свойств продуктов с учетом их интервалов, раз-



- на разработку высокочувствительных и прецизионных аналитических методов обнаружения, идентификации и количественного определения опасных, потенциально опасных загрязнителей пищевой продукции, а также пищевых добавок, биологически активных веществ в пищевой продукции;
- на разработку инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции;
- на создание доступных методов подтверждения заявляемой эффективности специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции, в том числе с использованием современных геномных и постгеномных технологий;
- на медико-биологическое обоснование, разработку рецептур и составов, новых технологических приемов, а также на разработку инновационных упаковочных материалов для сохранения качества пищевой продукции;
- на разработку инновационных технологий ранней диагностики, прогнозирования, профилактики и диетотерапии алиментарно зависимых заболеваний;
- на разработку рекомендаций по алиментарной профилактике наиболее распространенных неинфекционных заболеваний на основе результатов мониторинга состояния питания и здоровья населения.

Задания для работы на занятии

Задание 1. Изучить теоретическую часть работы.

Задание 2. Сделать сравнительный анализ химического состава пищевых продуктов:

- *низкокалорийные*
- *источники пищевой клетчатки*
- *источники белка*

РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Задание 3. Ответить письменно в рабочей тетради на контрольные вопросы.	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

таблиц, графиков, диаграмм

Вопросы для собеседования

1. Актуальные задачи и приоритетные направления государственной политики в области здорового питания населения России
2. Научное обоснование концепции оптимального питания. Роль питания в сохранении здоровья и профилактике алиментарных заболеваний.
3. Дать характеристику нормативных документов по организации здорового питания
4. Концепция государственной политики здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года
5. Дать характеристику структуры питания населения Российской Федерации.
6. Что является основой формирования научно-технической политики в области здорового питания.
7. Какие приоритеты в развитии научно-технической политики в области здорового питания Вам известны?
8. Особенности развития государственной научно-технической политики в области здорового питания?

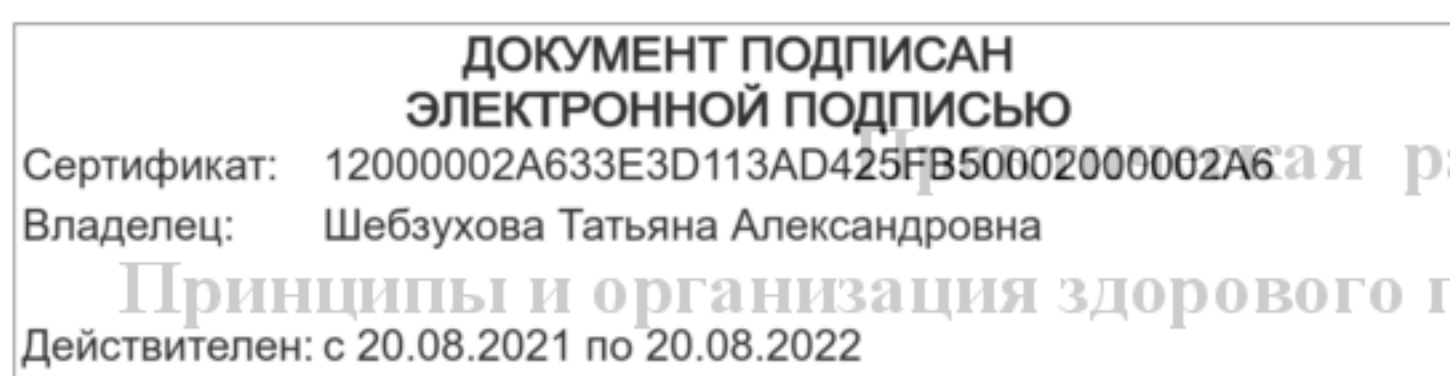
Задание для самостоятельной работы

По индивидуальному заданию подготовить рефераты и презентации творческих проектов:

1. Принципы организация питания современного человека.
2. Основные принципы здорового питания

Задания для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе:

2. Дать характеристику структуры питания населения Ставропольского края. Основные направления оптимизации здорового питания.
3. Дать характеристику структуры питания населения Северо – Кавказского федерального округа. Основные направления оптимизации здорового питания.



Самостоятельная работа № 2.

Принципы и организация здорового питания современного человека

Учебные цели: сформировать профессиональную культуру в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания науки о питании, значении макро- и микронутриентов, минорных компонентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания.

В результате изучения темы студенты должны:

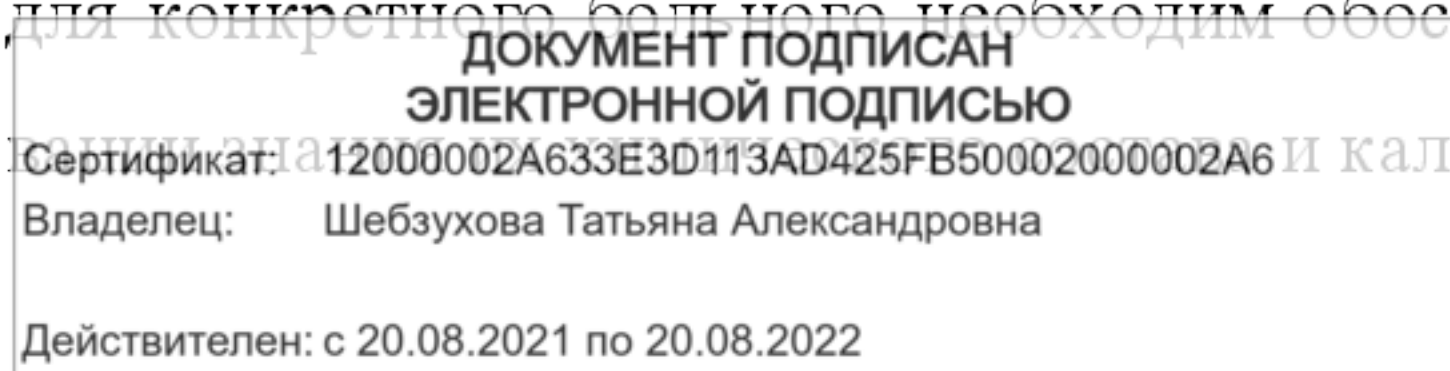
Знать: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера, развивать профессиональные компетенции, использовать полученные данные в сохранении своего здоровья.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

Теоретическая часть

Питание является одним из факторов, формирующих здоровье. С продуктами питания в организм человека должны поступать более 60 жизненно необходимых веществ в сутки. Не существует «идеального» продукта, способного изолированно удовлетворить все потребности человека в пищевых веществах. Пищевые продукты различны по химическому составу, перевариваемости, характеру воздействия на организм человека, что надо учитывать при построении диет и выборе оптимальных способов кулинарной обработки продуктов. Для обеспечения адекватного питания в различных ситуациях: при различных физиологических состояниях (беременность, лактация, этапы интенсивного роста и развития); при физических и эмоциональных нагрузках; при выборе диеты для конкретного больного необходим обоснованный набор продуктов на основании знаний о пищевой ценности продуктов и калорийности.



Здоровое питание - это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Очевидно, что в каждом регионе действия в сфере питания населения осуществляются региональными партнерами. От них и их взаимодействия зависит ассортимент, качество и состав пищевых продуктов, организация продажи и распространения этих продуктов, реклама, развитие привычек питания у детей и взрослых, безопасность пищи.

Главная цель политики питания - здоровье населения. Следует найти согласие о том, как этого достичь в условиях конкретного региона. Источниками продуктов питания в регионе являются их производство: сельское хозяйство, пищевая промышленность и закупки вне региона. Цель политики питания может быть достигнута, если производство продуктов, их качество, импорт продуктов отвечают этой цели. Согласование целей, задач, стратегий и приоритетов, составляющее суть политики здорового питания, позволяет добиваться главной цели - улучшения и сохранения здоровья людей. При анализе характера питания современного человека особое внимание уделяется определению калорийности пищевых продуктов и рациона в целом. Нарушения питания приводят к заболеваниям, которые называются **алиментарно-зависимыми заболеваниями** (Таблица 2.1).

Таблица 2. 1 - Классификация алиментарно-зависимых заболеваний

№ п/п	Фактор питания	Алиментарно-зависимые заболевания
1.	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей	сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, тиф и паратиф, шигеллез и другие бактериальные кишечные инфекции; амебиаз, токсоплазмоз, лямблиоз; ящур; трихинеллез, цистицеркоз, дифиллоботриоз и др
2.	Пищевые отравления	Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии
3.	Болезни нерационального, несбалансированного питания	
3.1	Болезни недостаточного питания и отсутствия пищи	белково-энергетическая недостаточность; квашиоркор; алиментарный маразм; авитаминозы; анемии.
3.2	Болезни избыточного питания	ожирение; гипертоническая болезнь.
	Болезни нерационального, несбалансированного питания	нарушения пищевого статуса; избыточная масса тела; гиперлипидемия; дислипидемия; гипергликемия; гиповитаминозы; макро- и микроэлементозы; атеросклероз и болезни сосудов; ишемическая болезнь сердца; сахарный диабет; заболевания щитовидной железы; заболевания желудочно-кишечного тракта; желчнокаменная болезнь;

		нарушение плотности и структуры костей; онкологические заболевания; вторичные иммунодефициты; кариес зубов; подагра
4.	Пищевая аллергия и непереносимость	

Таблица 2.2 - Функциональные свойства пищевых продуктов

Свойства	Продукты
Возбуждают центральную нервную систему	Мясные и рыбные бульоны, сыр, кофе, какао, шоколад, пряности, специи, крепкий чай и отвары.
Ослабляют секрецию желудочного сока	Жиры, белок куриного яйца в сыром виде, холодные блюда
Обладают слабым сокогонным действием	Отварное мясо и рыба, белый хлеб, молочные продукты, яйца всмятку, вареные овощи и фрукты, каши
Обладают сильными сокогонными свойствами	Продукты, богатые химическими раздражителями: чеснок, редька, лук, редис, репа, горчица, шпинат, щавель, петрушка, кислые сорта овощей (за счет присутствия лимонной и яблочной кислот), грибные отвары, крепкие мясные и рыбные бульоны, поваренная соль, в т.ч. различные соленья, маринады, горячие блюда.
Медленно усваиваются и долго задерживаются в желудке	Свежий и теплый хлеб, тугоплавкие жиры (говяжий, бараний, свиной), жареное мясо, рыба, гуси, утки, пюре из гороха и бобов
Быстро эвакуируются из желудка	Молоко, кисломолочные продукты, яйца всмятку, фрукты, ягоды, картофельное пюре, блюда из рубленного мяса и рыбы, каши из молотых круп, макаронные изделия, белый вчерашний хлеб
Вызывают метеоризм	Бобовые, свежий хлеб (особенно ржаной), белокочанная капуста, цельное молоко, газированные напитки
Послабляющее действие (усиление перистальтики кишечника)	Растительное масло, чернослив, ксилит, сорбит, холодные овощные соки, компот, кефир, холодные газированные минеральные воды, овощи и фрукты (кроме обладающих вяжущим вкусом, например, черемухи, черноплодной рябины и т.д.), холодная пища
Закрепляющее действие (ослабляют перистальтику кишечника)	Горячие блюда, рисовая и манная каша, кисели, мучные блюда (пироги, блины), яйца всмятку, свежий хлеб, творог, крепкий чай, какао, шоколад, черника, красное виноградное вино
Желчегонное действие	Растительные масла (особенно оливковое, подсолнечное), богатые клетчаткой овощи, помидоры, редька, ксилит, сорбит

Люди решают, что покупать и есть, и это определяет их питание. Выработка согласия между всеми этими партнерами, согласия о целях и стратегиях действий и составляет содержание разработки политики питания. Из сказанного выше очевидно, что под политикой в данном контексте понимаются не только действия властей, но и действия всех партнеров, всего общества.

Задания для работы на занятии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

и 2.2 Дать характеристику влияния факторов питания на возникновение алиментарно-зависимых заболеваний

Задание 2. Составить фактический индивидуальный рацион питания. Результаты оформить в виде таблицы 2.3.

Таблица 2.3 - Фактический рацион питания студента, влияние на здоровье

Название блюд	Выход, г	Фактор питания

Вопросы для собеседования

1. Из таких составляющих складывается здоровое питание.
2. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?
3. Какие болезни возникают при недостаточном питании или его отсутствии?
4. Какие болезни возникают при избыточном питании?
5. Какие заболевания возникают при нерациональном, несбалансированном питании?

Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения и презентацию творческих проектов:

1. Классификация пищевых продуктов (с учетом характерных признаков и особенностей использования).
2. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
3. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов.
4. Пищевая и биологическая ценность рыбы и морепродуктов.
5. Пищевая и биологическая ценность яиц.
6. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
7. Пищевая и биологическая ценность круп и макаронных изделий.
8. Пищевая и биологическая ценность овощей и плодов (фруктов, ягод, орехов).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задания для самостоятельной работы по бально - рейтинговой системе

Г. Пищевые продукты функционального назначения.

2. Использование продуктов функционального питания для коррекции питания современного человека.

Практическая работа № 3.

Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

Учебные цели: сформировать профессиональную культуру в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания науки о питании, значении макро- и микро-нутриентов, минорных компонентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

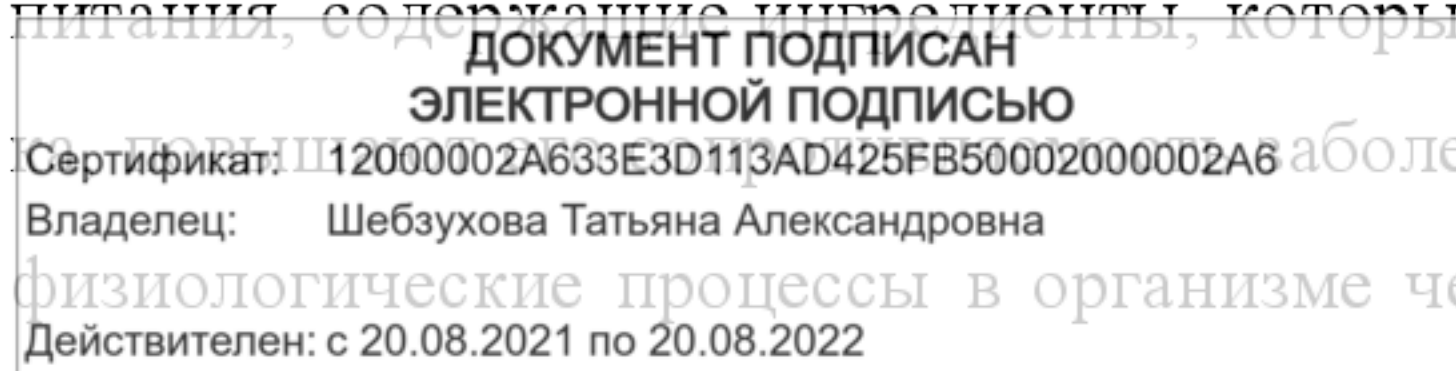
Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера, развивать профессиональные компетенции, использовать полученные данные в сохранении своего здоровья.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

Теоретическая часть

Концепция здорового (позитивного, функционального) питания была сформулирована в начале 80-х гг. в Японии, где приобрели большую популярность так называемые функциональные продукты (сокращенное название термина "физиологически функциональные пищевые продукты"), т. е. продукты питания, содержащие ингредиенты, которые приносят пользу здоровью челове-

с, способны улучшить многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему долгое время



сохранять активный образ жизни. Положительное влияние функциональных продуктов питания на здоровье включает:

- уменьшение уровня холестерина в крови;
- сохранение здоровых зубов и костей;
- обеспечение энергией;
- уменьшение заболеваний некоторыми формами рака.

Эти продукты предназначены широкому кругу потребителей и имеют вид обычной пищи. Они могут и должны потребляться регулярно в составе нормального рациона питания.

Потребительские свойства функциональных продуктов включают три составляющие: пищевую ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие. Традиционные продукты, в отличие от функциональных, характеризуются только первыми двумя составляющими. По сравнению с обычными повседневными продуктами, функциональные должны быть полезными для здоровья, безопасными с позиций сбалансированного питания и питательной ценности продуктов. Важно отметить, что эти требования относятся к продукту в целом, а не только к отдельным его ингредиентам.

Продукты здорового питания не являются лекарствами и не могут излечивать, но помогают предупредить болезни и старение организма в сложившейся экологической обстановке. Место позитивного питания исследователи определяют как среднее между обычным, когда человек ест то, что он хочет или может с целью насытить организм, и лечебным питанием, предназначенным для больных людей.

Функциональные ингредиенты. Все продукты позитивного питания содержат ингредиенты, придающие им функциональные свойства. По теории Д. Поттера на сегодняшнем этапе развития рынка эффективно используются следующие основные виды функциональных ингредиентов:

• пищевые волокна (растворимые и нерастворимые);

• витамины (А, группа В, С и т. д.);

• минеральные вещества (кальций, железо);

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- полиненасыщенные жиры (растительные масла, рыбий жир, ω -3- и ω -6-жирные кислоты);
- антиоксиданты: β -каротин, витамин С (аскорбиновая кислота) и витамин Е (α -токоферол);
- пробиотики (препараты живых микроорганизмов);
- пребиотики (олигосахариды как субстрат для полезных бактерий).

Задания для работы на занятии

Задание 1. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности продукции и анализ сбалансированности основных пищевых веществ блюда

«Запеканка рисовая с творогом», приготовленной по рецептуре:

Запеканка рисовая с творогом

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	48	48
Вода	100	100
Изюм	20,5	20
Творог	40,5	40
Яйца	1/4 шт.	10
Сахар	15	15
Ванилин	0,01	0,01
Масло сливочное	5	5
Сухари пшеничные	5	5
Сметана	5	5
Масса полуфабриката	-	225
Масса готовой запеканки	-	200
Масло сливочное	5	5
Выход: с маслом	-	205

Технология приготовления

В готовую рассыпчатую кашу, приготовленную с изюмом или без изюма, охлажденную до 60-70°C, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, жир и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный растопленным маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают 10 мин.

Отпускают запеканку с маслом, соусом клюквенным или яблочным.

Задание 2. Расчеты производятся по рекомендуемым справочникам по расче-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Цебзухова Татьяна Александровна				должны быть предоставлены в таблице 3.1.			
Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022				Выход	Белки, г	Жиры, г	Углево- Энерге-

блюд и продуктов	г	общие	в т.ч. живот ные	общие	в т.ч. рас- тительные	ды, г об- щие	тическая цен ность,
Крупа рисовая	48						
Вода	100						
Изюм	20						
Творог	40						
Яйца	10						
Сахар	15						
Ванилин	0,01						
Масло сливочное	5						
Сухари пшеничные	5						
Сметана	5						
Масса полуфабриката	225						
<i>Потери при тепловой обработке:</i>							
Масса готовой запеканки	200						
Масло сливочное	5						
<i>Итого с маслом</i>							

Контрольные вопросы для собеседования:

1. Как характеризуется концепция здорового питания?
2. Какие функциональные ингредиенты используют в организации здорового питания?
3. Какие функциональные ингредиенты используют в создании продуктов с заданными свойствами?
4. Что включает изучение пищевого статуса населения?

Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения и презентацию творческих проектов:

«Продукты здорового питания»

Задания для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе

«Продукты здорового питания» в решении социальных проблем.

Практическая работа № 4.

Тема занятия: Структура питания и основные показатели здоровья нации

Учебный документ, подписанный электронной подписью

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

структурой питания и основными показателями здоровья нации: 1) структуру питания населения в России.

Ознакомиться с основными задачами в области здорового питания, с основами рационального питания.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: основные задачи в области здорового питания, нормативные государственные акты в области здорового питания населения Российской Федерации.

Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера, развивать профессиональные компетенции, использовать полученные данные в сохранения своего здоровья.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

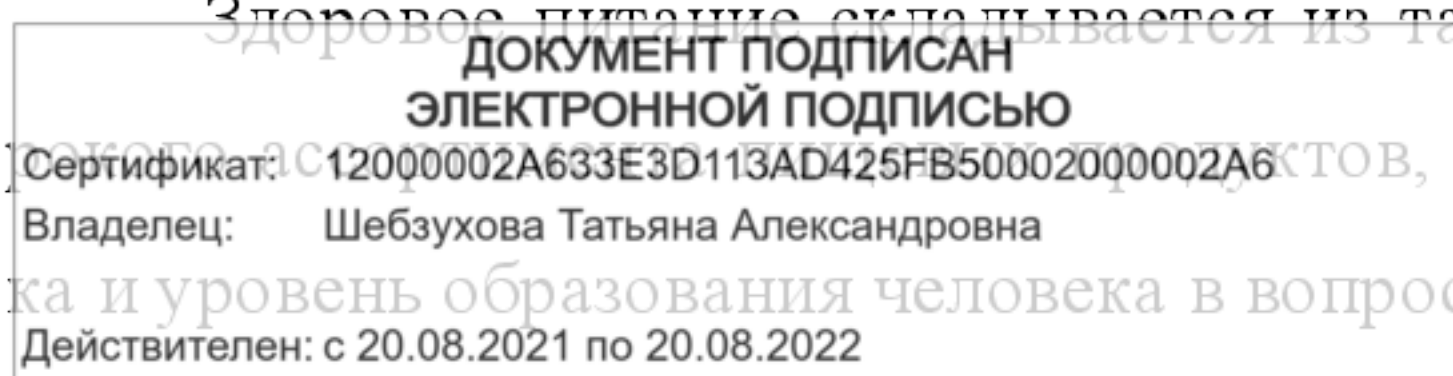
Теоретическая часть

Питание является обязательным условием существования человека. Питательные вещества обеспечивают организм пластическим материалом и энергией, создают необходимые условия для физической и умственной работоспособности, определяют здоровье, активность и продолжительность жизни человека, его способность к воспроизводству.

Здоровье - это состояние полного физического и психического благополучия человека при отсутствии болезней. Здоровье формируется на протяжении всей жизни человека под влиянием как объективных внешних условий, так и субъективных факторов, связанных с индивидуальными особенностями личности и образа жизни каждого человека.

Здоровое питание - питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Здоровое питание складывается из таких составляющих, как наличие пищевых ресурсов, экологическая безопасность продуктов, экономические возможности человека и уровень образования человека в вопросах питания.



Нутрициология изучает состав, действие и взаимодействие пищевых веществ и других компонентов продуктов питания; устанавливает роль пищевых веществ и других компонентов пищи в поддержании здоровья или возникновении заболеваний; исследует процессы их потребления, усвоения, переноса, утилизации (расходования) и выведения из организма; определяет мотивы выбора пищи человеком и влияние этого выбора на его здоровье.

К объектам исследования современной нутрициологии добавилось новое направление, связанное с влиянием компонентов пищи не только на метаболизм, но и на генетический аппарат человека -нутригеномика.

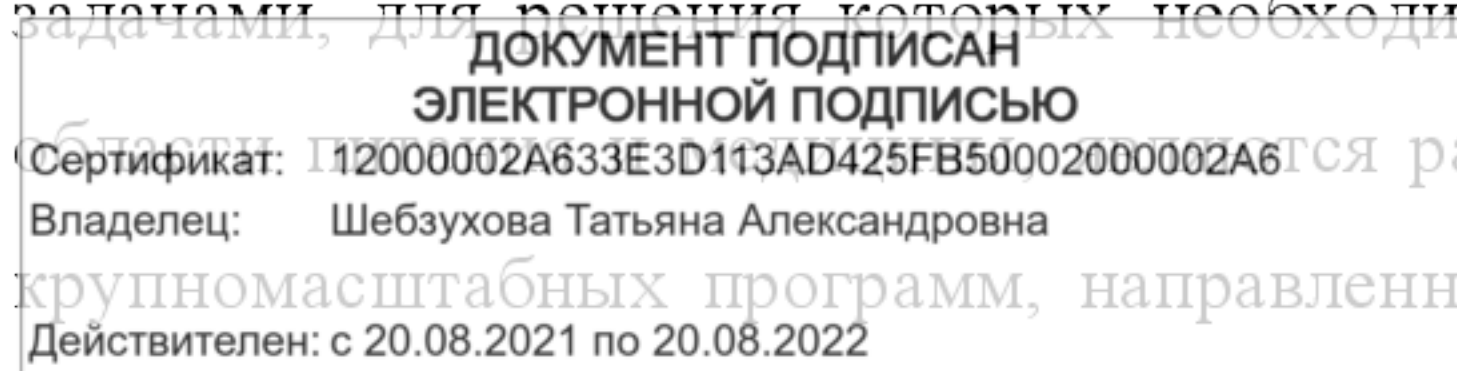
Состояние обеспеченности населения пищевыми веществами определяет его пищевой статус. Пищевой статус и структура питания населения страны служат важной характеристикой уровня ее развития и благополучия. В связи с этим одной из главных задач науки о питании является изучение взаимосвязи между характером питания и здоровьем, в том числе развитием хронических неинфекционных заболеваний.

Влияние структуры питания на здоровье человека изучают в ходе широкомасштабных исследований, на которых базируется специальный раздел науки о питании - эпидемиология питания, изучающая и количественно характеризующая фактическое питание, т. е. фактическое потребление пищи и пищевой статус населения.

Изучение пищевого статуса включает измерение антропометрических показателей - роста, веса, окружности талии, обхвата бедер. К задачам эпидемиологии питания относятся также установление причинно-следственных взаимосвязей между характером питания и распространением заболеваний, разработка рекомендаций по рациональному питанию.

В настоящее время нутрициологи совместно с медиками и гигиенистами постоянно проводят мониторинг пищевого статуса населения, в том числе, его обеспеченности микронутриентами, т. е. мониторинг микронутриентного статуса. Другими задачами, для решения которых необходимо комплексное участие специалистов в

области питания, является разработка и осуществление эффективных крупномасштабных программ, направленных на коррекцию и профилактику нару-



шений структуры питания, оптимизацию пищевого статуса всех категорий населения.

В нашей стране изучение состояния питания постоянно проводит Институт питания РАМН в сотрудничестве с региональными медицинскими научными учреждениями. Во многих регионах страны проводятся массовые обследования различных групп населения: детей дошкольного возраста, учащихся общеобразовательных школ и профтехучилищ, высших учебных заведений, беременных и кормящих женщин и т. д.

Методическая база исследований предполагает использование многоуровневой системы оценки, включающей расчет бюджетов семей и баланса продовольствия в стране, а также эпидемиологические исследования питания и пищевого статуса населения.

В ходе исследования оценивают как потребление пищевых продуктов, так и обеспеченность организма энергией и пищевыми веществами - углеводами, белками, жирами, витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами. Полученные показатели сопоставляют с нормами потребления макро- и микронутриентов, рекомендованными для каждой конкретной группы населения с учетом пола, возраста, состояния здоровья, рода занятий, уровня доходов и других факторов, определяющих специфику метаболизма человека. Нормам потребления пищевых веществ должны соответствовать ежедневные массовые рационы питания, содержащие определенный набор продуктов, обеспечивающих поступление необходимых макро- и микронутриентов. Потребление разнообразных продуктов в определенном рекомендуемом количестве и соотношении наглядно представлено в виде схемы, называемой «пирамидой здорового питания» (рис. 1.).



Рисунок 4.1. Пирамида здорового питания

Рациональное питание - это физиологически адекватное потребностям организма питание, обеспечивающее необходимый уровень обмена веществ, высокую работоспособность и оптимальное состояние здоровья.

Рациональное питание включает 3 основных принципа:

1. Обеспечение баланса энергии, расходуемой человеком и поступающей с пищей.
2. Удовлетворение потребности организма в определенном количестве пищевых веществ.
3. Соблюдение оптимального режима питания.

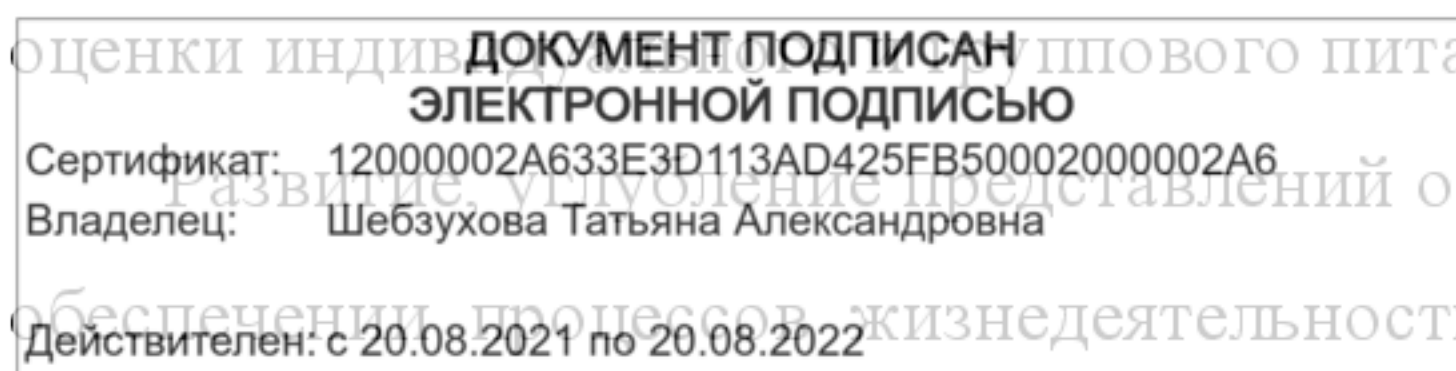
Основным элементом рационального питания является сбалансированное питание.

Сбалансированное питание - это питание, обеспечивающее оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ, позволяющее проявить в организме максимум своего полезного биологического действия. Сбалансированное питание предусматривает оптимальные количественное и качественное соотношения макро- и микронутриентов.

Организация и построение рационального здорового питания населения в настоящее время проводится на основе "Норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения" (2008).

Нормы питания являются государственным нормативным документом, определяющим величины оптимальных потребностей в пищевых веществах (нутриентах) и энергии для различных контингентов населения. Они служат критерием для оценки фактического питания, являются научной базой при планировании производства и потребления продуктов питания, оценки резервов продовольствия, используются при разработке мер социальной защиты, а также для расчетов рационов организованных коллективов. Нормы используются для

оценки индивидуального питания, а также его коррекции. роли отдельных пищевых веществ в обеспечении процессов жизнедеятельности, изменение энергоемкости трудо-



вых процессов, условий жизни и быта делает необходимым систематическую ревизию норм.

Физиологические нормы питания включают потребность в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола, возраста, массы тела, характера труда, физиологического состояния организма, а также климатических условий. Эти нормы предусмотрены для различных групп населения: детей и подростков, взрослых людей трудоспособного возраста, лиц престарелого и старческого возраста.

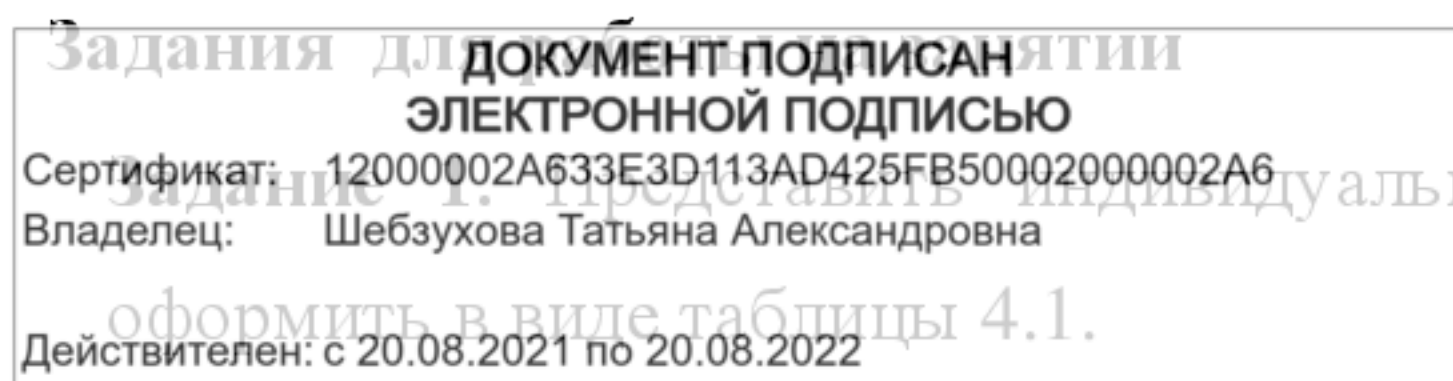
Составление суточного рациона питания начинается с отдельных приемов пищи (завтрака т.д.), для которых подбирается соответствующее меню с помощью методического пособия кафедры "Таблицы химического состава горячих блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" и справочниками "Химический состав пищевых продуктов" книги 1,2 (1987), «Химический состав блюд и кулинарных изделий»(1994), Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. - М.: ДеЛи принт, 2012.

Данные по составлению суточного рациона следует представить в виде рабочей таблицы с указанием наименования приема пищи, номера рецептуры блюда, наименования блюда или продукта, выхода блюда или количество продукта, а также химического состава по отдельным блюдам или продуктам.

По каждому приему пищи и по суточному рациону в целом подсчитываются фактические суммарные показатели химического состава и энергетической ценности, под которыми указываются физиологические нормативы.

Полученные фактические данные должны быть близки к расчетным нормативам, расхождения между ними не должно превышать в среднем $\pm 5-10\%$.

Если расхождения превышают эту величину, следует заменять то или иное блюдо или продукт на другой и сбалансировать таким образом, чтобы приблизить фактические данные к нормативным.



Результаты

Таблица 4.1. Индивидуальный рацион питания студента

Время приема пищи	Вид прием пищи	Наименование блюд	Выход, г
	Завтрак		
	Обед		
	Полдник		
	Ужин		
	Перед сном		
	Всего:		

Задание 2. Сделать анализ соответствия индивидуального питания студента научным рекомендациям.

Задание 3. Защитить работу.

Задание 4. *Представить и защитить материалы самостоятельной работы:*

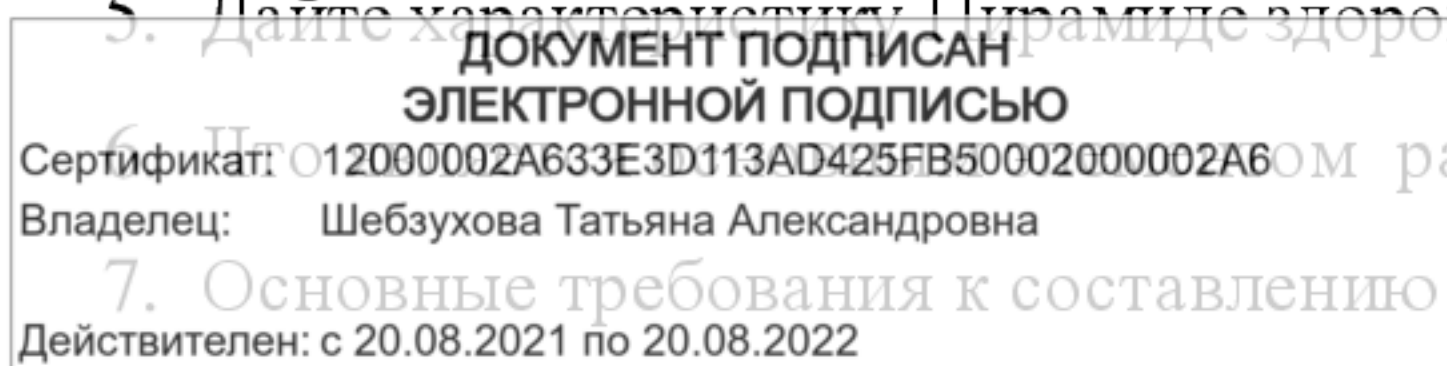
1. Принципы организация питания современного человека.
2. Основные принципы здорового питания

Для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе:

1. Дать характеристику структуры питания населения Ставропольского края. Основные направления оптимизации здорового питания.
2. Дать характеристику структуры питания населения Северо – Кавказского федерального округа. Основные направления оптимизации здорового питания.

Контрольные вопросы для собеседования

1. Из таких составляющих складывается здоровое питание.
2. Какие вопросы изучает нутрициология?
3. Что относится к объектам исследования современной нутрициологии?
4. Что включает изучение пищевого статуса населения?
5. Дайте характеристику Пирамиде здорового питания.



6. Что включает изучение пищевого статуса населения?
7. Основные требования к составлению суточного рациона питания.

Задание для самостоятельной работы

Подготовить сообщения и презентацию творческих проектов:

1 Роль питания в возникновении заболеваний

Задания для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе

1. Роль и место общественного питания в решении социальных проблем

Практическая работа № 5.

Тема занятия: Исследование характера индивидуального.

Учебные цели: Приобрести практические навыки при исследовании индивидуального характера питания. Выполнить анализ индивидуального потребления продуктов питания. Ознакомиться с различными методами изучения фактического потребления пищи. Приобрести навыки проведения индивидуальной оценки фактического питания населения.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: методы исследования индивидуального характера питания. Выполнить анализ индивидуального потребления продуктов питания.

Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера, развивать профессиональные компетенции, использовать полученные данные в сохранения своего здоровья.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

Теоретическая часть

Для определения наиболее важных направлений корректирования питания населения страны необходимо иметь объективные данные о состоянии питания и выявить реально дефицитные компоненты питания. С этой целью проводят сравнительный анализ результатов оценки питания населения, полученных разными ме-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Одним из самых распространенных и эффективных является метод 24-часового (суточного) воспроизведения питания, который был стандартизирован Институтом питания РАМН и для расчетов дополнен системой обработки первичных материалов с использованием компьютерной базы данных химического состава пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

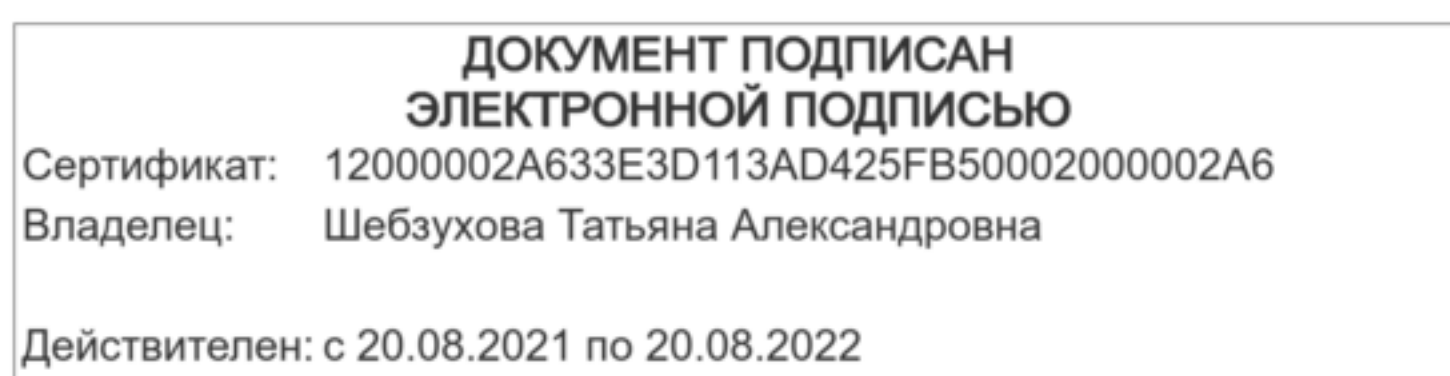
Выбор метода индивидуальной оценки фактического питания определяется целями и задачами исследования, а также типом информации, которую необходимо получить. Следует исключить самые неподходящие методы с точки зрения целей исследования, размера выборки, стоимости, наличия квалифицированных работников и других факторов. Выбор метода основан на критической оценке преимуществ и недостатков того или иного метода, поскольку идеального метода, пригодного для решения многих задач и применимого во всех обстоятельствах, не существует.

Исследования характера питания (фактического питания) проводятся на общегосударственном, семейном и индивидуальном уровнях:

Баланс продовольствия в стране - это наиболее обобщенный уровень информации о доступности пищевых продуктов на ее территории продовольственный баланс рассчитывается на общегосударственном уровне учреждениями Государственного комитета по статистике и выражается среднедушевым потреблением групп продуктов питания.

Второй уровень получения информации о питании - семейный, позволяющий получить информацию о расходах семьи на покупку продовольствия и количестве приобретенных продуктов при бюджетных обследованиях домашних хозяйств.

Третий уровень получения информации о питании населения - это изучение действительного характера питания и пищевого статуса отдельно взятого человека или группы лиц.



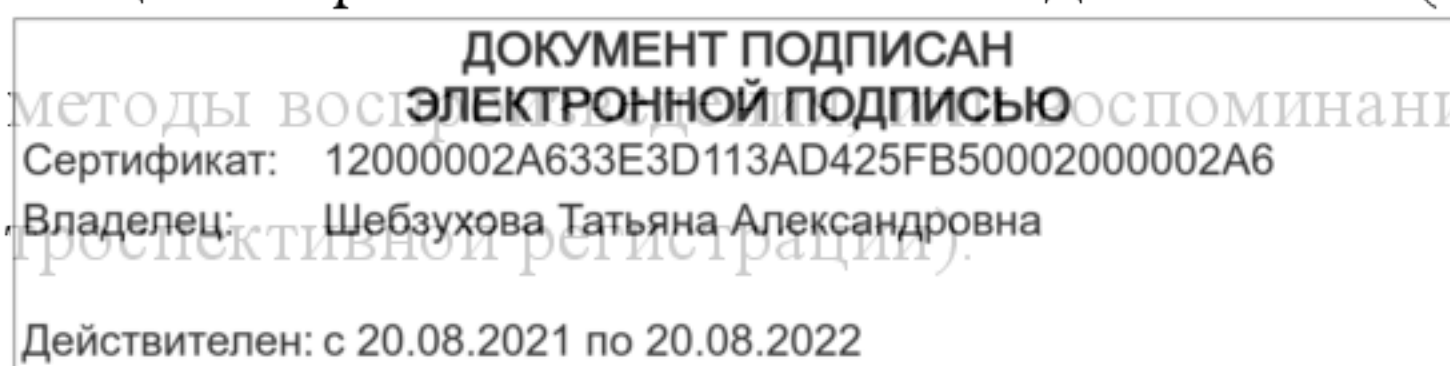
При выборе метода изучения фактического потребления пищи следует определить, какой из следующих **четырёх типов** информации необходимо получить для решения задач исследования.

1. Среднее потребление пищевых веществ и энергии для групп индивидов, выделенных по полу, возрасту, месту проживания и другим признакам.
2. Среднее потребление и распределение потребления в группе (например, для выявления части населения, подвергшейся риску недостаточного потребления витамина А).
3. Относительная величина потребления пищи группой людей. Этот тип информации позволяет классифицировать (ранжировать) группы людей по уровню потребления. Он дает возможность, например, ответить на вопросы о том, какие именно люди (их возраст, место жительства, денежный доход и т.д.) потребляют малобелковый рацион; каково потребление витамина С у людей с самым низким и самым высоким потреблением железа и т.п. Третий тип информации может быть использован для корреляционного и регрессионного анализа, например для анализа корреляции между потреблением витамина В₁ и проявлениями его недостаточности.
4. Абсолютная величина потребления пищи, пищевых веществ и энергии отдельным человеком. Этот тип информации является источником сведений о привычном индивидуальном характере питания. Информацию такого рода получить труднее всего, однако именно она является наиболее ценной для установления взаимосвязи питания и здоровья в эпидемиологических исследованиях.

Классификация методов изучения индивидуального потребления пищи

Все методы делятся на регистрирующие непосредственное потребление пищи потребителем или исследователем (методы оперативной регистрации) и

методы воспоминания (методы ретроспективной регистрации) о потребляемой пище (методы ре-



К методам непосредственной (оперативной) регистрации потребляемой пищи относятся: метод взвешивания потребляемой пищи, который заключается во взвешивании блюд и продуктов непосредственно перед употреблением и метод оценки испытуемым количества потребляемой пищи.

К методам ретроспективного воспроизведения питания относятся метод пищевого анамнеза (история питания), метод анализа частоты потребления пищи, метод 24- часового воспроизведения питания.

Техника выполнения метода 24-часового воспроизведения питания подробно изложена в методических рекомендациях, утверждённых Минздравом России и в настоящее время является наиболее распространённым методом изучения потребления пищи у человека благодаря своей простоте, лёгкости выполнения и доступности. Этот метод примечателен тем, что может быть применен для выполнения крупномасштабных исследований. В таблице 5.1 приведена характеристика различных методов изучения фактического потребления пищи.

Таблица 5.1 - Характеристика методов изучения фактического потребления пищи

Название метода	Преимущества и использование	Тип информации	Недостатки и ограничения применения
Методы непосредственной (оперативной) регистрации (записи)			
Метод взвешивания пищи	Точен, надежен, достоверен, используется как стандарт для калибровки других методов и для других исследовательских целей	Типы 1-4 при многодневной регистрации	Трудоемок, обременителен для обследуемого. Может оказать влияние на привычное питание индивида. Не может применяться при крупномасштабных эпидемиологических исследованиях, среди неграмотных и нетрудоспособных.
Метод регистрации с оценкой испытуемым количества потреблённой пищи	Прост, малообременителен, не изменяет привычное питание, дешёв. Может применяться при широкомасштабных исследованиях питания населения	Типы 1 и 2, частично 3	Трудности и неточности в оценке количества пищи. Не может применяться среди неграмотных, детей, стариков
Методы воспроизведения (методы воспроизведения)			
Метод пищевого анамнеза	Дает информацию о питании за длительный период	Типы 2 и 3	Может проводится только опытным специалистом.

за (история питания)	ный период времени (обычно 1 мес. – 0,5 года, не более 1 года). Полезен для исследования взаимосвязи питания и заболеваемости. Не требует грамотности респондента. Могут быть разработаны варианты метода для оценки общего потребления или потребления отдельных компонентов пищи.		Трудно определить период, за который получена информация. Обременителен, требует заинтересованности испытуемого. Не используется у детей до 14 и у пожилых старше 80 лет. Высока степень субъективизма, поскольку информация собирается только со слов испытуемого. Даёт относительные средние величины потребления. Средние величины потребления выше, чем при использовании других методов. Не используется при нерегулярном питании людей. Отсутствует общепринятый или одобренный научным сообществом метод.
Метод анализа частоты потребления	Предназначен для получения полуколичественных данных об обычном питании за длительный период времени. Осуществляется интервьюерами или самими испытуемыми. Привычное питание не изменяется. Позволяет классифицировать испытуемых по уровню потребления пищи, отдельных пищевых веществ или других компонентов. Быстрый, простой, недорогой, малообременителен для испытуемого. Дает высокий процент отклика. Позволяет оценить взаимосвязь потребления пищи и пищевых веществ и заболеваемости.	Тип 3.	Основан на памяти и оценке испытуемого. При большом перечне продуктов может быть обременителен для респондента. Точность ниже, чем у других методов. Достоверную информацию можно получить только об ограниченном количестве пищевых веществ, которые перечислены в вопроснике. Ретроспективное воспроизведение питания может быть затруднено. Применяется для специальных целей и для определенной группы населения. Величина потребления переоценивается (по сравнению с данными других методов). Необходима специальная оценка достоверности.
Метод 24-часового ретроспективного воспроизведения	Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	Тип 1 при однократном интервью.	Основан на памяти респондента. Не используется у детей и стариков. Трудности в оценке размера пор-

дения пита- ния	в осуществлении (20-30 минут на 1 интервью). Точно определен период времени, за который собирается информация. Дает количественную оценку потребления пищи и нутриентов. Не изменяет привычное питание респондента. Пригоден для исследования питания больших групп населения. При многократных интервью позволяет выявить обычное потребление, а также потребление редких видов пищи. Однодневные интервью с определенными интервалами в течение года позволяют оценить характер обычного потребления пищи отдельно взятым человеком.	Типы 1-3 при многократных интервью.	ций. Средние величины потребления недооцениваются. Для получения данных о привычном потреблении пищи группой или отдельно взятым человеком требуется многократное интервьюирование. Необходима тщательная подготовка интервьюеров.
--------------------	---	-------------------------------------	--

Задания для работы на занятии

Задание 1. Ознакомиться с методическими указаниями.

Задание 2. Изучить методические рекомендации по оценке количества потребляемой пищи методом 24-часового (суточного) воспроизведения питания. По заданию преподавателя провести опрос респондентов.

Задание 3. Составить вопросник для проведения интервью.

Задание 4. Результаты опроса оформить в анкету (Таблица 5.1).

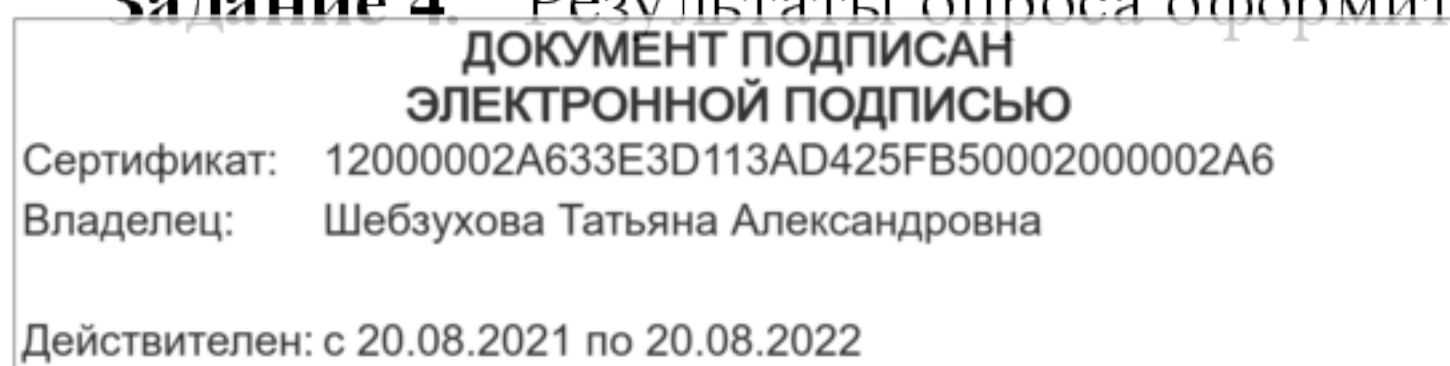


Таблица 5.2 - Анкета для записи 24-часового воспроизведения питания

№ п/п	Часы приёма пищи	Место приёма пищи (нужное (1,2,3,4,5) обведите)	Название продукта, блюда или напитка, их состав, способ приготовления и кулинарной обработки и другие характеристики; размер съеденной порции в бытовых мерах	Домашнего, не домашнего приготовления (нужное обвести)	Количество (г, мл)
1.		Дома или в гостях 1 Предприятие общепита 2 Детский сад или школа 3 Рабочее место 4 В другом месте 5		Домашнего 1 Не домашнего 2	
2.		Дома или в гостях 1 Предприятие общепита 2 Детский сад или школа 3 Рабочее место 4 В другом месте 5		Домашнего 1 Не домашнего 2	
3.		Дома или в гостях 1 Предприятие общепита 2 Детский сад или школа 3 Рабочее место 4 В другом месте 5		Домашнего 1 Не домашнего 2	
4.		Дома или в гостях 1 Предприятие общепита 2 Детский сад или школа 3 Рабочее место 4 В другом месте 5		Домашнего 1 Не домашнего 2	
5.		Дома или в гостях 1 Предприятие общепита 2 Детский сад или школа 3 Рабочее место 4 В другом месте 5		Домашнего 1 Не домашнего 2	
6.		Дома или в гостях 1 Предприятие общепита 2 Детский сад или школа 3 Рабочее место 4 В другом месте 5		Домашнего 1 Не домашнего 2	

Контрольные вопросы для собеседования

1. Какой метод изучения индивидуального потребления пищи предусматривает взвешивание блюд и продуктов?

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. В чем состоит метод пищевого анамнеза (история питания) ?
3. Какие недостатки метода пищевого анамнеза?

4. В чем преимущества метода анализа частоты потребления пищи?
5. В чем преимущества метода 24-часового воспроизведения питания?
6. Какие недостатки метода 24-часового воспроизведения питания?
7. Какие требования предъявляются к интервьюеру?
8. Возраст респондентов по методу 24-часового воспроизведения питания?
9. В чем особенности опроса о потреблении пищи у детей?
10. Какова техника проведения интервью?
11. Как правильно составить анкету и провести опрос?
12. Как определить оценку количества пищи?

Задание для самостоятельной работы:

Подготовить сообщения и презентацию творческих проектов:

1. Организация здорового питания в ресторанах
2. Организация здорового питания в индустрии гостеприимства

Задания для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе:

1. Организация здорового питания в ресторанах. Диетический ресторан: особенности работы в современных условиях.
2. Организация здорового питания в ресторанах. Вегетарианский ресторан: особенности работы в современных условиях.
3. Организация здорового питания в ресторанах. Детский ресторан: особенности работы в современных условиях

Практическая работа № 6.

Тема: Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.

Учебные цели: научиться составлять суточные рационы в соответствии с физиологическими нормами питания. Развитие у студентов социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности.

В результате изучения темы студенты должны:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

тания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Уметь: анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера, развивать профессиональные компетенции, использовать полученные данные в сохранения своего здоровья.

Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.

Теоретическая часть.

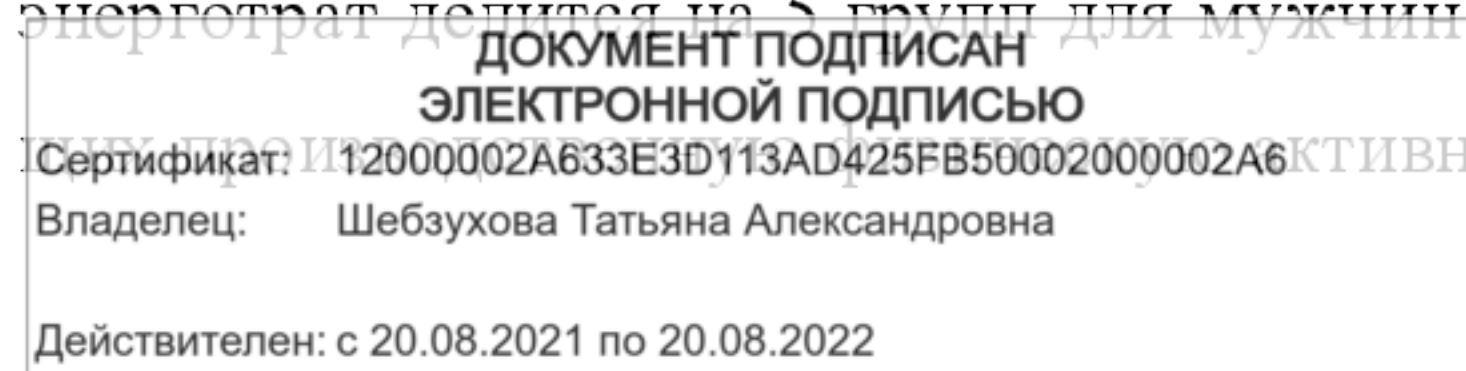
Развитие, углубление представлений о роли отдельных пищевых веществ в обеспечении процессов жизнедеятельности, изменение энергоемкости трудовых процессов, условий жизни и быта делает необходимым систематическую ревизию норм.

Физиологические нормы питания включают потребность в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола, возраста, массы тела, характера труда, физиологического состояния организма, а также климатических условий. Эти нормы предусмотрены для различных групп населения: детей и подростков (табл. 1, 2 приложения).

Взрослое трудоспособное население в зависимости от характера деятельности в Нормах разделено на 5 групп для мужчин и 4 группы для женщин:

Группы населения, дифференцированные по уровню физической активности

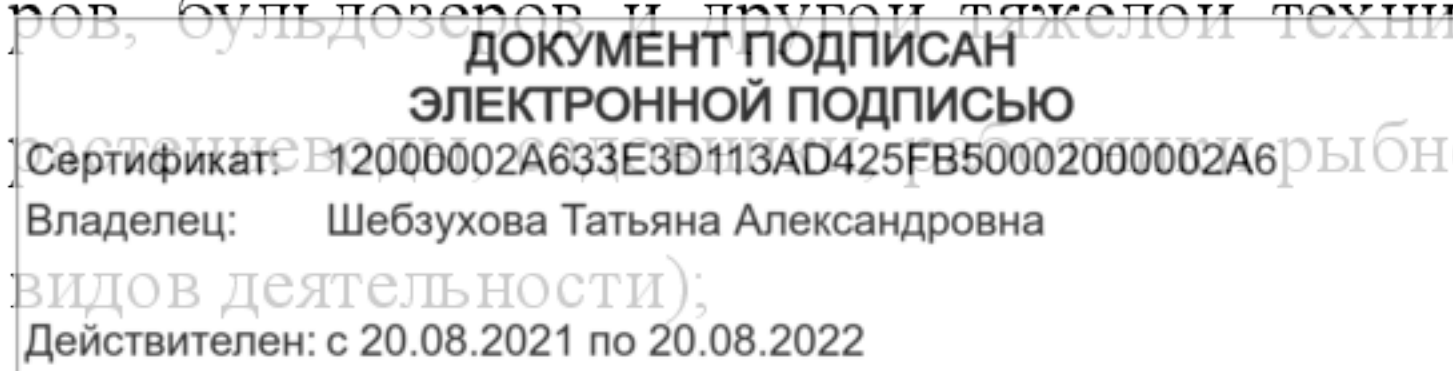
Потребность в энергии и пищевых веществах зависит от физической активности, характеризуемой коэффициентом физической активности (КФА), равным отношению энерготрат на выполнение конкретной работы к величине основного обмена. Все взрослое население в зависимости от величины энерготрат делится на 5 групп для мужчин и 4 группы для женщин, учитываю-



I группа (очень низкая физическая активность; мужчины и женщины) – работники преимущественно умственного труда, коэффициент физической активности – **1,4** (государственные служащие административных органов и учреждений, научные работники, преподаватели вузов, колледжей, учителя средних школ, студенты, специалисты-медики, психологи, диспетчеры, операторы в т.ч. техники по обслуживанию ЭВМ и компьютерного обеспечения, программисты, работники финансово-экономической, юридической и административно-хозяйственной служб, работники конструкторских бюро и отделов, рекламно-информационных служб, архитекторы и инженеры по промышленному и гражданскому строительству, налоговые служащие, работники музеев, архивов, библиотекари, специалисты службы страхования, дилеры, брокеры, агенты по продаже и закупкам, служащие по социальному и пенсионному обеспечению, патентоведы, дизайнеры, работники бюро путешествий, справочных служб и других родственных видов деятельности);

II группа (низкая физическая активность; мужчины и женщины) – работники занятые легким трудом, коэффициент физической активности – **1,6** (водители городского транспорта, рабочие пищевой, текстильной, швейной, радиоэлектронной промышленности, операторы конвейеров, весовщицы, упаковщицы, машинисты железнодорожного транспорта, участковые врачи, хирурги, медсестры, продавцы, работники предприятий общественного питания, парикмахеры, работники жилищно-эксплуатационной службы, реставраторы художественных изделий, гиды, фотографы, техники и операторы радио и телевидения, таможенные инспектора, работники милиции и патрульной службы и других родственных видов деятельности);

III группа (средняя физическая активность; мужчины и женщины) – работники средней тяжести труда, коэффициент физической активности – **1,9** (слесари, наладчики, станочники, буровики, водители электрокаров, экскаваторов, бульдозеров и другой тяжелой техники, работники тепличных хозяйств, работники рыбного хозяйства и других родственных видов деятельности);



IV группа (высокая физическая активность; мужчины и женщины) – работники тяжелого физического труда, коэффициент физической активности - **2,2** (строительные рабочие, грузчики, рабочие по обслуживанию железнодорожных путей и ремонту автомобильных дорог, работники лесного, охотничьего и сельского хозяйства, деревообработчики, физкультурники, металлурги доменщики-литейщики и другие родственные виды деятельности);

V группа (очень высокая физическая активность; мужчины) – работники особо тяжелого физического труда, коэффициент физической активности - **2,5** (спортсмены высокой квалификации в тренировочный период, механизаторы и работники сельского хозяйства в посевной и уборочный период, шахтеры и проходчики, горнорабочие, вальщики леса, бетонщики, каменщики, грузчики немеханизированного труда, оленеводы и другие родственные виды деятельности).

В приведенном распределении трудоспособного населения по группам интенсивности труда величины коэффициента физической активности труда, как главной физиологической характеристики группы, одинаковы для мужчин и женщин. Однако, в связи с меньшей величиной массы тела и соответственно основного обмена, энергетическая ценность рационов для мужчин и женщин в группах с одним и тем же коэффициентом физической активности различна. При расчете Норм использовалась масса тела для мужчин 70 кг, для женщин - 60 кг.

Таблица 6.1 - Средние величины основного обмена взрослого населения России (ккал/сутки)

Мужчины (основной обмен)					Женщины (основной обмен)				
Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	Старше 60 лет	Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	Старше 60 лет
50	1450	1370	1280	1180	40	1080	1050	1020	960
55	1520	1430	1350	1240	45	1150	1120	1080	1030
60	1590	1500	1410	1300	50	1230	1190	1160	1100
65	1670	1570	1480	1360	55	1300	1260	1220	1160
70	1750	1650	1550	1430	60	1380	1340	1300	1230
75	1830	1720	1620	1500	65	1450	1410	1370	1290
80	1920	1800	1700	1570	70	1530	1490	1440	1360
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	2019	2019	2019	2019	75	1600	1550	1510	1430
Владелец: Щербухова Татьяна Александровна	2110	1990	1870	1720	80	1680	1630	1580	1500
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022									

Каждая из групп дифференцирована на три возрастные категории: 18-29, 30-39 и 40-59 лет. Потребности лиц старше 59 лет дифференцированы по двум возрастным категориям: 60-74 и 75 и старше.

Квота животного белка для взрослого населения должна составлять – 55%, растительного жира – 30% от общего количества.

В Нормах питания величины потребностей в нутриентах дифференцированы в зависимости от климата. Из всех климатических зон выделены районы Севера, где население потребляет энергии на 10-15 % больше, чем жители других климатических зон. Для населения Севера рекомендуется соотношение основных пищевых веществ (в % к калорийности рациона): белок – 15%, жир - 35% и углеводы – 50%.

Таблица 6.2 - Средние величины основного обмена детского населения

Возраст	Основной обмен (ккал/кг массы тела)	Основной обмен (ккал/сутки)
1 мес.	60	250
до года.	55	550
от 1 до 3 лет	52	660
от 3 до 7 лет	48	900
от 7 до 11 лет	25	650
от 11 до 18 лет	24	> 690

Для выбора нормативов питания для взрослого трудоспособного населения, студент должен, прежде всего, определить группу интенсивности труда, к которой относится данная группа населения согласно индивидуального задания. С этой целью следует воспользоваться перечнем профессий и их распределением по группам интенсивности труда, указанным в физиологических Нормах питания. В основе определения нормативов питания лежит возраст и половые различия.

Таблица 6.3 - Типовой режим питания

Завтрак	7.30-8.00 (8.00-8.30)
Обед	13.30-14.00 (14.00-14.30)
Полдник	16.00-16.30 (16.30-17.00)
Ужин	19.00-19.30 (19.30-20.00)
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Завтрак и ужин (1-й и 5-й приемы пищи) должны составлять по 25% от суточной калорийности, обед - 35% от суточной калорийности, полдник – 15% от суточной калорийности.

Важное значение имеет и присутствие в рационе питания продуктов - источников кальция, необходимого для нормального роста и развития костной ткани. Недостаток кальция приводит к заболеваниям опорно-двигательного аппарата: сколиозу и нарушению осанки у детей и подростков, хрупкости костей у людей престарелого возраста. Естественным источником кальция являются молоко и кисломолочные продукты. В связи с увеличением объема крови и мышечной массы значительно увеличивается потребность организма подростков в железе (железосодержащие продукты - мясо, гречка, гранаты и т.д.). Нарушение питания в этот период может стать причиной хронических заболеваний и задержек в развитии. Алиментарно-зависимые болезни, которые зависят от питания человека, - анемия, болезни органов пищеварения, желчного пузыря и водящих путей; поджелудочной железы; эндокринной системы тиреотоксикоз (гипотиреоз), расстройства питания, нарушения обмена веществ (ожирение).

После выбора группы интенсивности труда для взрослых и возрастной группы для детей, необходимо определить суточную энергоценность питания и количество белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ в суточном рационе питания соответствующей группы

Распределение нормативов питания по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин и др.) проводится в соответствии с режимом питания, который включает в себя кратность приемов пищи, распределение пищи по отдельным приемам, время приема и интервалы между приемами пищи.

Оптимальным режимом питания для взрослых и детей школьного возраста является 4-х разовое питание. Крайне допустимым режимом является 3-х раз-

вое питание. Завтрак – 25%, обед – 45%, ужин – 25%.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

При составлении рациона питания особое внимание следует обратить на правильность подбора блюд и пищевых продуктов по отдельным приемам пищи.

Завтрак - первый прием пищи после сна, который должен обеспечивать человека необходимым энергетическим материалом и пищевыми компонентами.

Утром, в связи с понижением аппетита после сна, завтрак целесообразно начинать с закусок, которые возбуждают секрецию пищеварительных соков.

Затем должно следовать блюдо, являющееся основным источником энергии и пищевых веществ и не требующей длительного приготовления. Рекомендуется на завтрак мясное и рыбное блюдо с углеводным или овощным гарниром, запеканки и т.п.

Завтрак может быть бутербродным, а также включать отдельные гастрономические продукты - колбасу, яйца, сливочное масло и т.п.

Обязательным для завтрака является включение *горячих напитков* (чай, кофе, какао), которые оказывают *тонизирующее* действие.

Второй завтрак (или полдник) - не должен быть насыщенным, лучше всего для него подходят бутерброды или булочки со стаканом чая, молока, йогурта и т.п.

Обед - представляет основной прием пищи.

Обед должен начинаться с овощной или острой закуски для возбуждения аппетита и секреторной деятельности пищеварительного аппарата.

Затем следует жидкое первое блюдо, которое за счет содержания экстрактивных веществ стимулирует сокоотделение и подготавливает органы пищеварения к приему второго блюда.

Второе блюдо должно быть богато белком (мясное или рыбное) с овощным или крупяным гарниром.

Завершать обед следует сладким напитком, для чего рекомендуются такие

и т.д., которые обладают свойством тонизирующего действия.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

мозить секрецию пищеварительных соков. Исключают горячие сладкие напитки, т.к. они обладают возбуждающим секрецию свойством.

Ужин - должен включать легко переваривающиеся блюда. Это необходимо для того, чтобы переваривание пищи не затягивалось слишком долго, особенно, в желудке. Следует, чтобы до сна пища перешла из желудка в кишечник, где процессы переваривания в значительно меньшей степени, чем в желудке, сопровождаются возбуждением коры головного мозга. Рекомендуется на ужин легко переваривающиеся блюда из рыбы, молочных продуктов, яиц, овощей. Жареные блюда, порционное мясо долго задерживается в желудке, поэтому они не должны включаться в меню ужина.

Не рекомендуется на ужин очень жирная пища (рыбные консервы, свинина и т.п.), т.к. жиры перевариваются медленно, а продукты расщепления жиров поступают в кровь во время сна. Это приводит к ухудшению снабжения тканей кислородом, ускорению свертывания крови, образованию тромбов, что является причиной развития сердечно-сосудистых заболеваний. Исключаются из меню ужина блюда и продукты, возбуждающие ЦНС. В качестве напитков на ужин лучше использовать некрепкий чай, молоко или молочные напитки. Не рекомендуется включать в ужин тонизирующие напитки.

Задания для работы на занятии

Работа ведется по индивидуальному заданию, для чего каждому студенту предлагается составить рацион питания для определенного контингента населения. В соответствии с полученным заданием работа ведется в несколько этапов.

Задание 1. Определение суточных нормативов питания: определить индивидуальные величины основного обмена (ккал/сутки).

Задание 2. Определить рекомендованное содержание в индивидуальном рационе питания основных пищевых веществ.

Задание 3. Определить распределение пищевых веществ по индивидуальному рациону питания в виде таблицы 6.1.

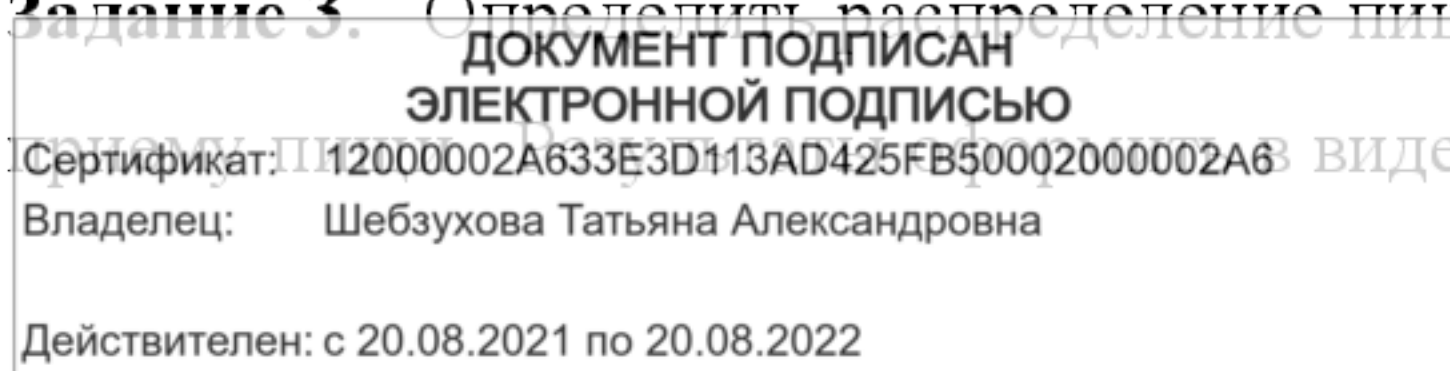


Таблица 6.4 - Распределение основных пищевых веществ в индивидуальном рационе питания.

Время приема пищи	Прием пищи	Белки				Жиры				Углеводы г	Калорийность	
		Всего		Животн.		Всего		Раст.			%	ккал
		%	г	%	г	%	г	%	г			
	Завтрак											
	Обед											
	Полдник											
	Ужин											
	Перед сном											
	Всего:											

Задание 4. Составление суточного рациона питания

Составление суточного рациона питания начинается с отдельных приемов пищи (завтрака т.д.), для которых подбирается соответствующее меню с помощью методического пособия кафедры "Таблицы химического состава горячих блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" и справочниками "Химический состав пищевых продуктов" книги 1,2 (1987), «Химический состав блюд и кулинарных изделий»(1994), «Химический состав российских продуктов питания» (2002, 2008).

Данные по составлению суточного рациона следует представить в виде рабочей таблицы с указанием наименования приема пищи, номера рецептуры блюда, наименования блюда или продукта, выхода блюда или количество продукта, а также химического состава по отдельным блюдам или продуктам.

По каждому приему пищи и по суточному рациону в целом подсчитываются фактические суммарные показатели химического состава и энергетической ценности, под которыми указываются физиологические нормативы.

Полученные фактические данные должны быть близки к расчетным нормативам, расхождения между ними не должно превышать в среднем $\pm 5-10\%$. Если расхождения превышают эту величину, следует заменять то или иное

блюдо или продукт, чтобы приблизить фактические данные к нормативным. Составить таким образом, чтобы приблизить фактические данные к нормативным.

Оформление результатов работы представить в виде таблицы 6.5.

Таблица 6.5. Индивидуальный рацион питания

№ нтд	Наименование блюд	Выход, г
	Завтрак	
	Обед	
	Ужин	

Оформить рабочую таблицу составления индивидуального рациона питания в соответствии с физиологическими рекомендациями, работу защитить у преподавателя.

Контрольные вопросы для собеседования

1. Что такое рациональное здоровое питание?
2. Какие существуют виды питания?
3. Что такое режим питания?
4. Что такое физиологические нормы питания?
5. В чем заключаются физиологические основы составления рационов питания?

Задание для самостоятельной работы:

Подготовить сообщения и презентации проектов «Организация здорового питания для воспитанников детского дома г. Пятигорск

Задания для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе:

«Разработка меню здорового питания для воспитанников детского дома г. Пятигорск»

Практическая работа № 7.

Тема: Разработка меню здорового питания для жителей

Северо – Кавказского федерального округа

Учебные цели достигаются с методическими основами составления рационов здорового питания с учетом объема потребительской корзины для для

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

жителей Северо – Кавказского федерального округа Российской Федерации. Научить составлять суточные рационы в соответствии с физиологическими нормами питания. Развитие у студентов социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Уметь: Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

Владеть: Способностью разрабатывать ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области здоровья персонала.

Теоретическая часть.

Уникальность и разнообразие природно-климатических ресурсов территории Северо-Кавказского федерального округа создают благоприятные условия как для постоянного проживания, так и для развития туристско-рекреационного комплекса.

Около 50 процентов территории Северо-Кавказского федерального округа занимает горная система Большого Кавказа. Здесь расположены горные вершины, в том числе с наивысшей отметкой 5642 метра (г. Эльбрус), что делает Северо-Кавказский федеральный округ особенно перспективной площадкой для развития высокогорного туризма.

На территории Северо-Кавказского федерального округа расположены

6 государственных заповедников - Дагестанский, Кабардино-Балкарский,

Кавказский, Северо-Осетинский, Тебердинский, Эрзи, 2 национальных парка

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

во-Черкесская Республика), Ингушский (Республика Ингушетия), Советский (Чеченская Республика), Цейский (Республика Северная Осетия - Алания), обеспечивающие сохранение богатого биологического разнообразия регионов.

На территории Северо-Кавказского федерального округа в Республике Дагестан побережье Каспийского моря протягивается на 490 километров, что способствует развитию пляжного туризма. Всемирная туристская организация высоко оценивает потенциал Республики Дагестан и выделяет ее в числе наиболее перспективных туристических направлений юга России.

В субъектах Российской Федерации, входящих в состав Северо-Кавказского федерального округа, в настоящее время *развиваются лечебно-оздоровительный, горнолыжный, спортивный (экстремальный), деловой, экологический, культурно-познавательный, паломнический, сельский, специализированный (археологический, конный, спелеологический, этнографический) туризм, организуются охотничьи и рыболовные туры.*

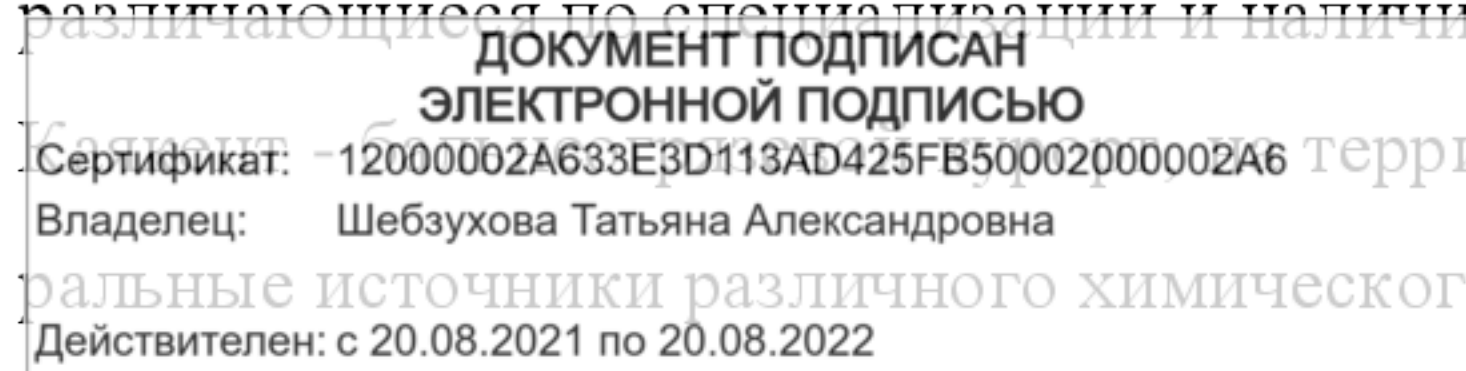
В состав особо охраняемого эколого-курортного региона Кавказские Минеральные Воды, для которого лечебно-оздоровительный туризм является специализированным направлением, входят гг. Георгиевск, Минеральные Воды, Железноводск, Пятигорск, Ессентуки, Кисловодск, Лермонтов, а также Минераловодский, Георгиевский и Предгорный районы Ставропольского края, Зольский район Кабардино-Балкарской Республики, Малокарачаевский и Прикубанский районы Карачаево-Черкесской Республики.

Лечебно-оздоровительный туризм активно развивается в Республике Дагестан, Кабардино-Балкарской Республике, Карачаево-Черкесской Республике, Республике Северная Осетия - Алания, Республике Ингушетия и Чеченской Республике.

В Республике Дагестан функционируют курорты Каякент, Манас и Талги,

различающиеся по специализации и наличию лечебных факторов.

различающиеся по специализации и наличию лечебных факторов. территории которого расположены минеральные источники различного химического состава.



Манас - приморский климатический курорт, расположенный на берегу Каспийского моря. Курорт располагает источниками минеральных вод.

Бальнеологический курорт Талги располагает минеральными водами различного состава.

В Кабардино-Балкарской Республике расположен известный бальнеологический и горноклиматический курорт Нальчик. Наряду с климатом важнейшим лечебным фактором являются долинская термальная, белореченская термальная и белореченская сульфидная минеральные воды. Для грязелечения на территории курорта применяют иловую грязь Тамбуканского озера.

В Карачаево-Черкесской Республике на территории Тебердинского заповедника на высоте 1280 - 1420 метров находится горноклиматический курорт Теберда. Курорт располагает источниками углекислых гидрокарбонатно-хлоридных, натриево-кальциевых минеральных вод.

На территории Республики Ингушетия находится горноклиматический курорт Армхи.

Зарамаг, Кармадон, Первый Редант, Тамиск являются наиболее известными курортами Республики Северная Осетия - Алания.

Зарамаг и Кармадон - бальнеологическая курортная местность. Основные лечебные факторы - климат и минеральная вода.

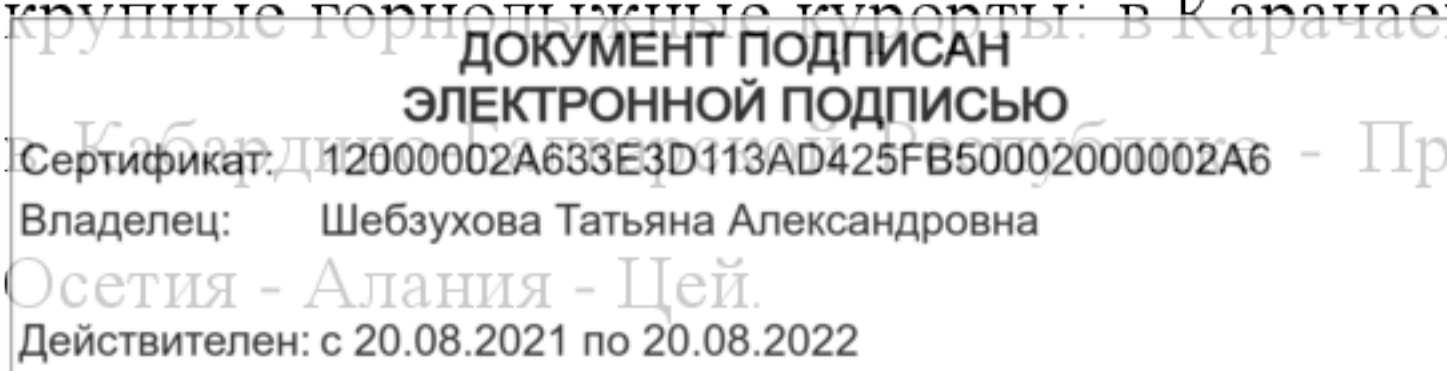
В Республике Северная Осетия - Алания расположена климатическая курортная местность - Первый Редант.

Бальнеологический курорт характеризуется наличием источников минеральных вод, содержащих цинк, медь, йод и бром.

В Чеченской Республике находится бальнеологический курорт Серноводск, на территории которого расположены 9 источников минеральных вод различного состава.

На территории Северо-Кавказского федерального округа расположены крупные горноклиматические курорты: в Карачаево-Черкесской Республике - Домбай,

Кабардино-Балкарской Республики - Приэльбрусье, в Республике Северная Осетия - Алания - Цей.



Республика Дагестан, располагающая протяженным побережьем Каспийского моря, является центром пляжного туризма.

Несмотря на наличие значимых конкурентных преимуществ для развития туристической отрасли, в том числе туристических центров, субъекты Российской Федерации, входящие в состав Северо-Кавказского федерального округа, характеризуются слабым уровнем развития индустрии туризма.

Доля Северо-Кавказского федерального округа в туристической отрасли Российской Федерации составляет около 6 процентов, а доля туризма в валовом региональном продукте Северо-Кавказского федерального округа не превосходит 2 процентов.

Небольшой вклад туристической отрасли в экономику регионов Северо-Кавказского федерального округа связан с недостаточным объемом туристического потока и высокой долей частного (теневого) сектора. Наибольшая доля неорганизованного туристического потока и минимальная длительность пребывания туристов, а, следовательно, и низкие расходы туристов характерны для центров горнолыжного, спортивного и экстремального туризма.

Доля иностранных туристов во всех субъектах Российской Федерации, входящих в состав Северо-Кавказского федерального округа, ниже среднероссийского уровня.

Развитие туристического комплекса Северо-Кавказского федерального округа сдерживается отсутствием качественной туристской инфраструктуры и невысоким уровнем сервиса, низким уровнем развития транспортной сети, негативным имиджем Северо-Кавказского федерального округа, недостаточным уровнем обеспечения безопасности, наличием ограниченного, регламентированного режима посещения территории части субъектов Российской Федерации, входящих в состав Северо-Кавказского федерального округа, для иностранных граждан. Невысокой остается обеспеченность указанных субъектов Российской Федерации гостиницами и специальными средствами размещения.

Третья глава посвящена анализу туристического потенциала территории Северо-Кавказского федерального округа. В главе рассматриваются основные туристические ресурсы территории, их оценка и перспективы развития. Глава посвящена анализу туристического потенциала территории Северо-Кавказского федерального округа.

В настоящее время большинство санаторно-курортных организаций используются как базы отдыха и не соответствуют требованиям оказания санаторно-курортного лечения, имеют место факты строительства коттеджей, бензоколонок и других объектов, несвойственных курортному региону, а также факты непродуманного и несогласованного городского и курортного строительства, приводящего к чрезмерным нагрузкам на коммуникации, нехватке питьевой воды и иным аварийным ситуациям.

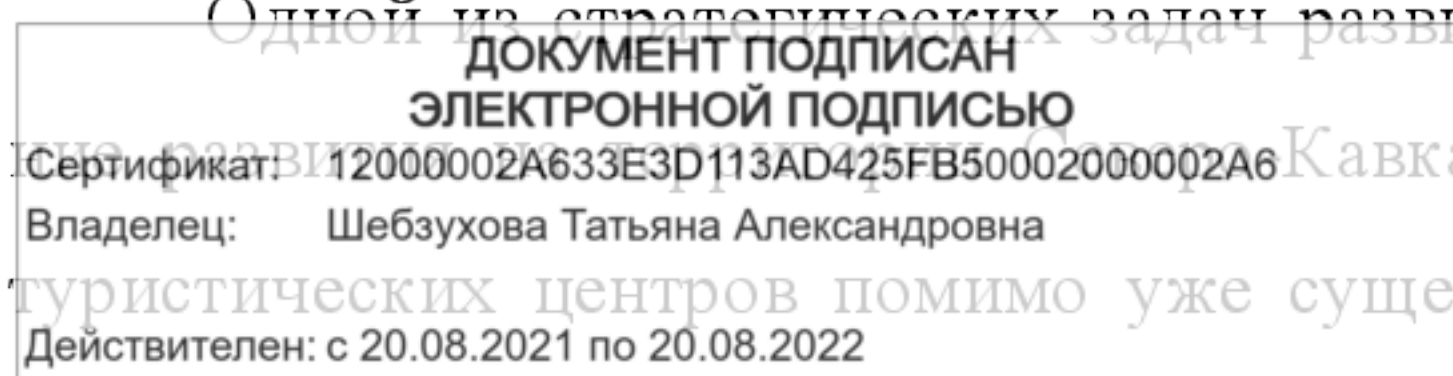
Не в полной мере соответствует установленным законодательством Российской Федерации требованиям экологическая и санитарно-эпидемиологическая обстановка на территории особо охраняемого эколого-курортного региона Кавказские Минеральные Воды, имеются значительные проблемы в организации сбора и утилизации отходов на территории региона. Основная проблема в обеспечении водоснабжением и канализацией курортов Северо-Кавказского федерального округа заключается в значительном износе инженерных сетей.

Неэффективное позиционирование туристического продукта среди конкретных целевых групп является одним из препятствий для реализации туристического потенциала Северо-Кавказского федерального округа.

Приоритетным направлением туристической отрасли Северо-Кавказского федерального округа является лечебно-оздоровительный и горнолыжный туризм, стимулирующий развитие культурно-познавательного, делового, экологического, спортивного, этнического и других видов туризма.

Реализация природного потенциала в районе долины Архыз Карачаево-Черкесской Республики, районе горы Эльбрус в Кабардино-Балкарской Республике, районе ущелья Мамисон в Республике Северная Осетия - Алания и курорта Матлас Республики Дагестан позволит создать один из наиболее крупных в стране горнолыжных кластеров.

Одной из стратегических задач развития туризма является стимулирование развития туристических центров помимо уже существующих курортов. Формирование



новых инвестиционных площадок позволит ускорить процесс обновления основных фондов отрасли, усилит конкуренцию и качество предоставляемых услуг, а также позволит повысить разнообразие туристического предложения, плотность рекреационных зон и уровень инфраструктурной освоенности.

Задания для работы на занятии

Задание 1. Определить количество основных пищевых веществ при организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа.

Задание 2. Составить меню для организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа таблица 7.1.

Задание 3. Рассчитать необходимое количество продуктов, расчет представить в виде таблицы 7.2

Задание 4. Сделать анализ разработанного меню с учетом минимального набора продуктов питания - Таблица 7.3

Таблица 7.1. Меню здорового питания

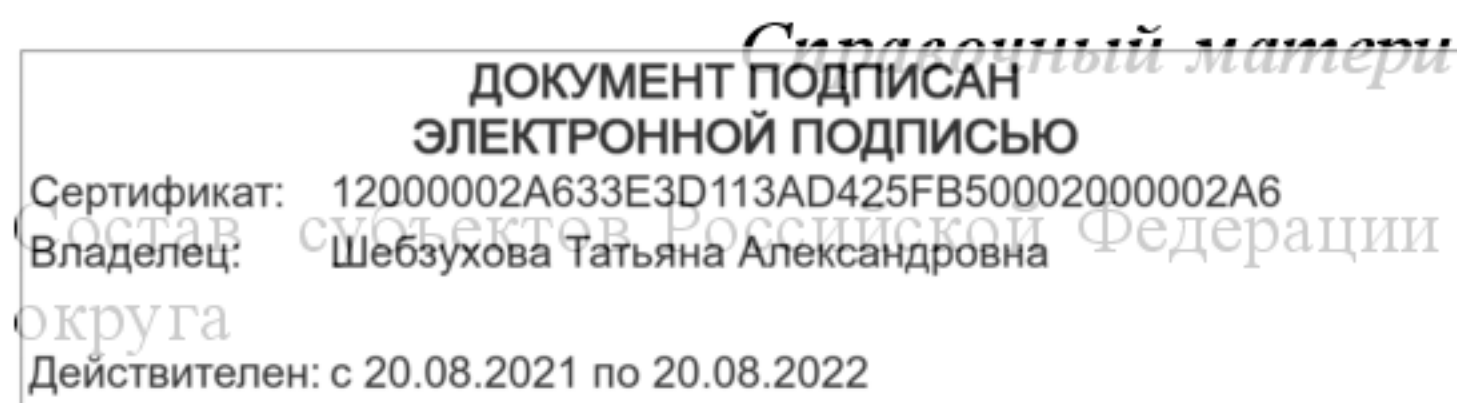
№ нтд	Наименование блюд	Выход, г

Таблица 7.2- Расчет необходимого количества продуктов

Наименование продуктов	Наименование блюд							Всего

Таблица 7.3 – Анализ использования продуктов в разработанном меню

Наименование продуктов	Ед. изм.	Количество продуктов,		
		Рекомендуемое	Фактическое	Отклонение



Северо – Кавказского федерального округа

- Республика Дагестан
- Республика Ингушетия
- Кабардино-Балкарская Республика
- Карачаево-Черкесская Республика
- Республика Северная Осетия – Алания
- Чеченская Республика
- Ставропольский край

Таблица 7.4 - Химический состав и энергетическая ценность минимального набора продуктов питания для СКФО

Наименование	Трудоспособное население	Пенсионеры	Дети
Белки (г в сутки)	87	74	72
Жиры (г в сутки)	82	70	69
Углеводы (г в сутки)	359	293	28
Энергетическая ценность (ккал)	2525	2100	2054

Таблица 7.5 - Минимальный набор продуктов питания (кг в год)

Наименование продукта	Трудоспособное население	Пенсионеры	Дети
Хлебные продукты (хлеб и макаронные изделия в пересчете на муку, мука, крупы, бобовые) - всего	134,1	107,9	80,2
в том числе:			
бобовые	6	5	3,1
мука пшеничная	5,5	5	4,5
рис	4,5	3	3,5
другие крупы (кроме риса)	4,5	5	5,5
хлеб пшеничный	140	110	74,2
хлеб ржаной	3	2	3,2
макаронные изделия	9	8	7,1
Картофель	75	65	73,1
Овощи и бахчевые - всего	122	107	124,7
в том числе:			
капуста свежая и квашеная	35	35	33,6
огурцы и помидоры свежие и соленые	7	7	12,6
столовые корнеплоды	30	30	35,4
прочие овощи	45	30	38,1
бахчевые	5	5	5
Фрукты свежие	60	45	118,2
Сахар и кондитерские изделия в пересчете на сахар - всего	23,7	21,2	21,9
в том числе:			
Сахар	22,5	20	18,8
конфеты	1	1	2
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	1	1	3,5

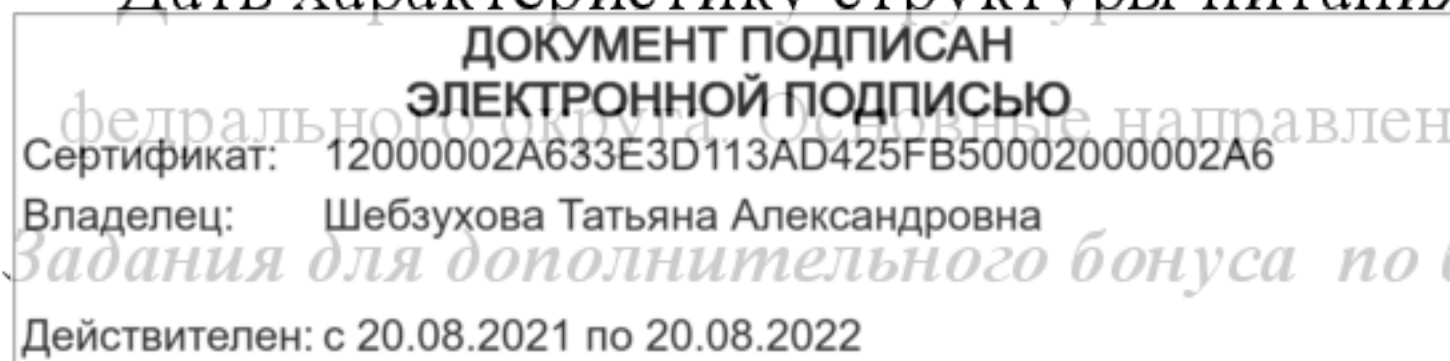
Мясопродукты - всего	58,5	54	44,4
в том числе:			
говядина	14	12	15,1
баранина	5	4	2,6
свинина	5,5	5	2,7
мясо птицы	34	33	24
Рыбопродукты - всего	14	11	15,2
в том числе:			
рыба свежая	13	10	14,2
сельдь	1	1	1
Молоко и молокопродукты в пересчете на молоко - всего	257	224,4	360,2
в том числе:			
молоко, кефир	95	80	137,3
сметана	2	2	3
масло сливочное	3,3	3	5,5
творог	8	8	14,1
сыр	6,5	5	4,5
Яйца (штук)	210	200	202
Масло растительное, маргарин и другие жиры - всего	12,5	11	6,4
в том числе:			
маргарин и другие жиры	1	1	0,5
масло растительное	11,5	10	5,9
Прочие продукты (соль, чай, специи) - всего	4,9	4,1	3,5
в том числе:			
соль	3,7	2,9	2,4
чай	0,5	0,5	0,4
специи	0,7	0,7	0,7

Контрольные вопросы для собеседования

1. Основные достопримечательности в Северо – Кавказском федеральном округе
2. Дать характеристику развития туристического комплекса Северо-Кавказского федерального округа
3. Дать характеристику здоровому питанию
4. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа

Задание для самостоятельной работы:

Дать характеристику структуры питания населения Северо – Кавказского



федерального округа. Дать характеристику направления оптимизации здорового питания

Задания для дополнительного бонуса по балльно - рейтинговой системе:

Разработать рефераты и презентации: Меню здорового питания для населения Северо – Кавказского федерального округа.

Практическая работа № 8.

Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.

Учебные цели: Ознакомится с методическими основами составления рационов здорового питания с использованием лечебно - профилактических пищевых продуктов. Научить составлять суточные рационы в соответствии с физиологическими нормами питания. Развитие у студентов социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности.

В результате изучения темы студенты должны:

Знать: функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Уметь: Применять полученные знания в организации работы предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

Владеть: Способностью разрабатывать ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области здоровья персонала.

Теоретическая часть.

Минюстом России 9 сентября 2013 года зарегистрировано постановление Главного государственного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 14 июня 2013 № 31 «**О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов**, по развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Концентратор социально-эпидемиологического благополучия
путем развития функционального и специализированного хлебопечения в РФ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

до 2020г. (Хлеб-это здоровьезэкономического развития РФ на период до 2020 года» от 27.11.2008 года, и по инициативе профессионального сообщества хлебопекарного и кондитерского бизнеса России.

Основными задачами концепции являются:

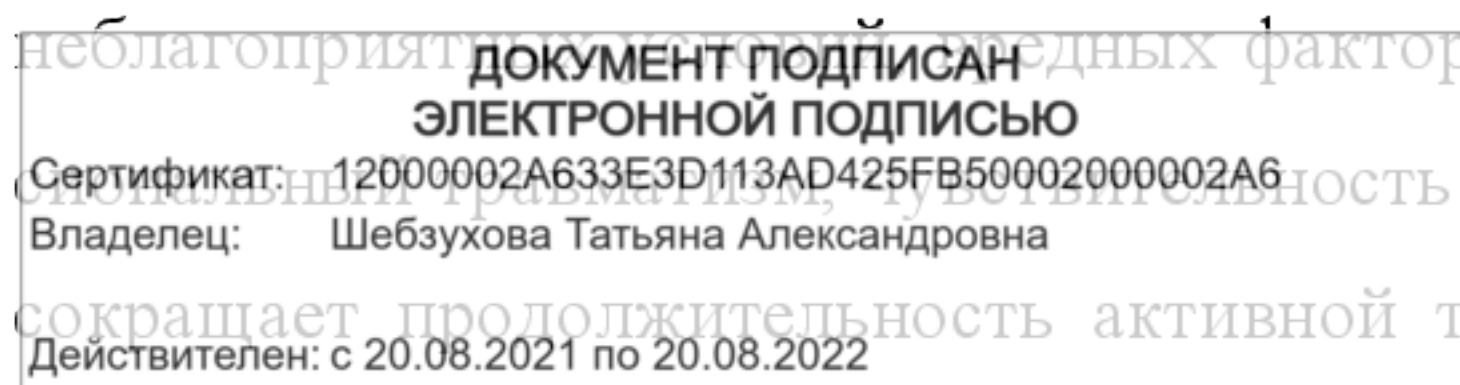
- внедрение новых технологий в отрасли хлебопекарной промышленности, позволяющих значительно расширить ассортимент и увеличить производство хлебобулочных изделий нового поколения с заданными качественными характеристиками, в том числе функциональных и специализированных;
- содействие улучшению здоровья и качества жизни населения посредством создания условий увеличения потребления высококачественных безопасных хлебобулочных изделий функционального и специализированного назначения;
- содействие обеспечению доступности хлебобулочных изделий здорового питания для всех слоев населения.

Микронутриенты относятся к незаменимым пищевым веществам. Они абсолютно необходимы для нормального осуществления обмена веществ, роста и развития организма, защиты от болезней и вредных факторов внешней среды, надежного обеспечения всех жизненных функций.

Организм человека не синтезирует микронутриенты и должен получать их в готовом виде с пищей. Способность запасать микронутриенты впрок на долгий срок у организма отсутствует. Поэтому они должны поступать регулярно, в полном наборе и количествах, соответствующих физиологической потребности человека.

Недостаточное потребление витаминов наносит существенный ущерб здоровью: снижает физическую и умственную работоспособность, сопротивляемость различным заболеваниям, усиливает отрицательное действие на организм

неблагоприятных факторов производства, повышает профес-
организма к воздействию радиации,
сокращает продолжительность активной трудовой жизни. Недостаточное по-



ступление витаминов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постоянному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний и препятствует формированию здорового поколения.

То же самое относится к проблеме обеспечения человека недостающими минеральными веществами (кальций, натрий, калий), микроэлементами (йод, фтор, селен, цинк, железо). Недостаток потребления кальция повышает риск и тяжесть рахита у детей, остеопороза у мужчин и женщин.

Дефицит железа является причиной широкого распространения скрытых (латентных) и явных форм железодефицитной анемии. Положение усугубляется несбалансированным питанием населения, снижается потребление мяса и мясопродуктов, овощей и фруктов и ряда других продуктов, являющихся источниками витамина С и группы В, которые в значительной степени влияют на усвояемость и метаболизм железа.

Возрастает опасность йоддефицитных состояний, повышается риск не только эндемического зоба и аденом щитовидной железы, но также недостаток йода является одной из причин низкорослости, нарушения умственной деятельности у детей и взрослых.

Следствием несбалансированного питания является ряд нарушений здоровья населения: кариес, зоб, болезни сердца, ЖКТ, костно-мышечной системы, крови и другие. Внедрение программы здорового питания требует контроля за ходом осуществляемых действий и оценки их эффективности. Изменение питания населения, а тем более снижение заболеваемости и смертности, которые вызваны неправильным питанием, требует достаточно долгого времени. Поэтому при оценке рекомендуется использовать подходы, которые позволяют в короткие сроки оценить **ход развития** программы, дать оценку тому, насколько вовлечены в программу партнеры, как достигается между ними согласие по целям и задачам, как готовятся специалисты для осуществления программы, ка-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Это позволяет сделать **оценка процессов**. Оценка процессов позволяет предсказать, в какой степени можно ожидать достижения конечных результатов программы, и дает возможность в короткие сроки усовершенствовать развитие программы.

Задания для работы на занятии

Задание 1. Дать характеристику продуктов лечебно – профилактического питания

Задание 2. Определить распределение основных пищевых веществ при организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа. Результаты оформить в виде таблица 8.1.

Задание 3. Составить меню для организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа. Рассчитать необходимое количество продуктов, расчет представить в виде таблица 8.2.

Задание 4. Сделать анализ разработанного меню с учетом минимального набора продуктов питания таблица 8.3.

Таблица 8.1. Меню здорового питания

№ нтд	Наименование блюд	Выход, г

Таблица 8.2- Расчет необходимого количества продуктов

Наименование продуктов	Наименование блюд							Всего

Таблица 8.3 – Анализ использования продуктов в разработанном меню

Наименование продуктов	Ед. изм.	Количество продуктов,		
		Рекомендуемое	Фактическое	Отклонение

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задание для самостоятельной работы:

Дать характеристику ассортимента продуктов лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа.

Задания для дополнительного бонуса по бально - рейтинговой системе:

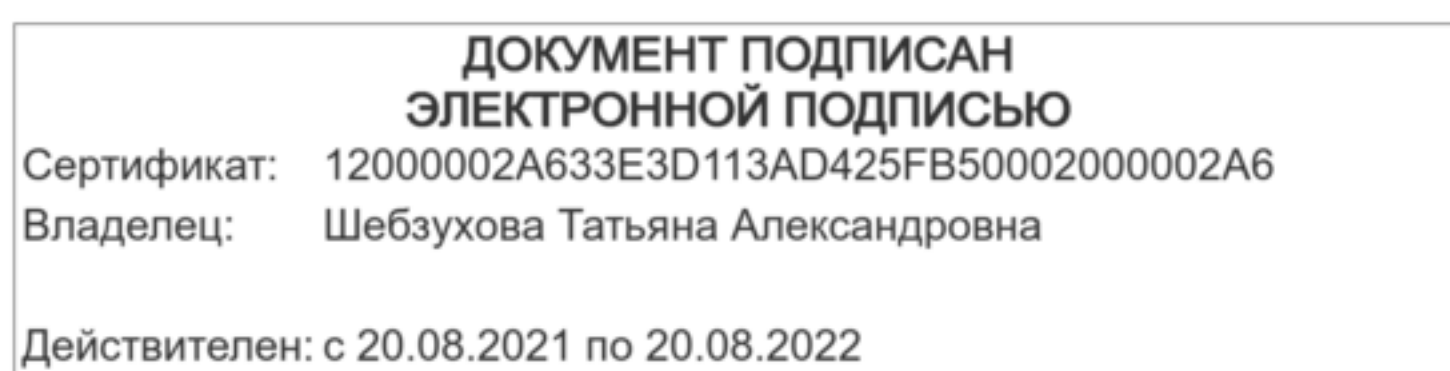
Разработать рефераты и презентации: продукты лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа:

- Республика Дагестан
- Республика Ингушетия
- Кабардино-Балкарская Республика
- Карачаево-Черкесская Республика
- Республика Северная Осетия – Алания
- Чеченская Республика
- Ставропольский край

Задание 5. Защитить творческие проекты «Характеристика ассортимента продуктов лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа».

Заключение

Занятие является завершающим, для получения зачета студент должен представить оформленную рабочую тетрадь. **Рабочая тетрадь** – Дидактический комплекс, предназначенный для контроля учебной и самостоятельной работы обучающегося, она позволяет оценивать уровень усвоения учебного материала. В рабочей тетради должны быть представлены все материалы по практической и самостоятельной работе.



Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.

Перечень дополнительной литературы:

1. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>
2. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
3. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0.

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART :

[сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

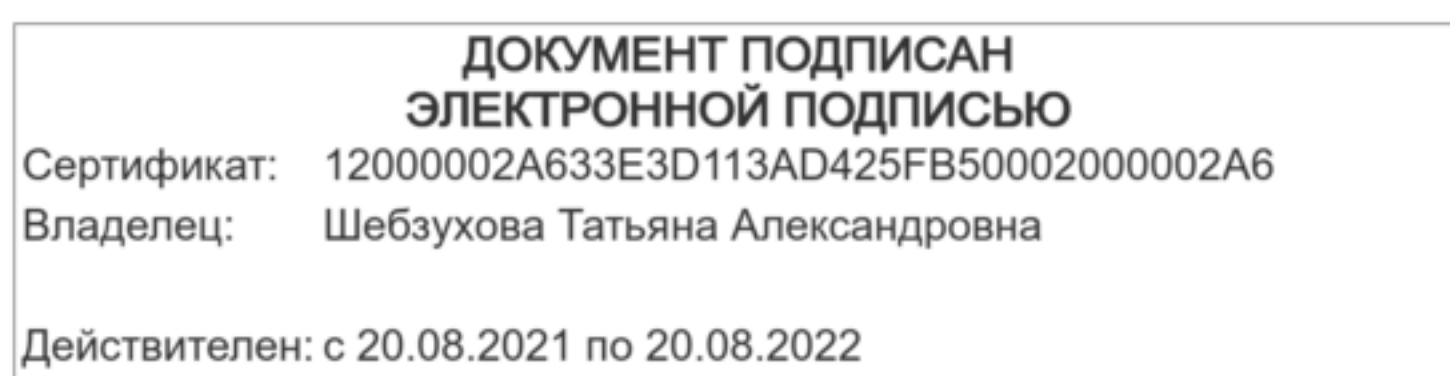
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Щедрин Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск
2. Щедрин Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (window.edu.ru) предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
3. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. [http : //www. gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/) <http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>
5. Указ Президента РФ от 21 января 2020 г. N 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации" – Режим доступа: <https://base.garant.ru/73438425/>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

по дисциплине

КОНЦЕПЦИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Наименование работы:

Выполнил:

Студент _____

_____ курса группы _____

Направление подготовки: 19.03.04

_____ формы обучения

(подпись)

Руководитель работы:

(ФИО, должность, кафедра)

Работа выполнена и
защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы

по дисциплине: **«Концепция здорового питания»**

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины « Концепция здорового питания»	4
2. План-график выполнения самостоятельной работы	6
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	6
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	15
6. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	25

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Изучение курса «Концепция здорового питания» подразумевает большой объем самостоятельной работы студентов: изучение теоретического материала, работу с нормативными документами технологии производства и организации общественного питания, чтение дополнительной литературы, ответы на вопросы для самопроверки.

Образовательная программа бакалавриата ориентирована **на подготовку руководителей предприятий общественного питания**, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. Программа готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, инспекционных службах по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, в проектных и торговых организациях по реализации торгового - технологического и холодильного оборудования, в пищевых технологических лабораториях, а также в качестве педагогических и административных работников в начальных и среднепрофессиональных учебных заведениях.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

образовательной программы по очной
форме обучения, включая отпуск после защиты выпускной

квалификационной работы, в соответствии с ФГОС высшего образования направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 4 года.

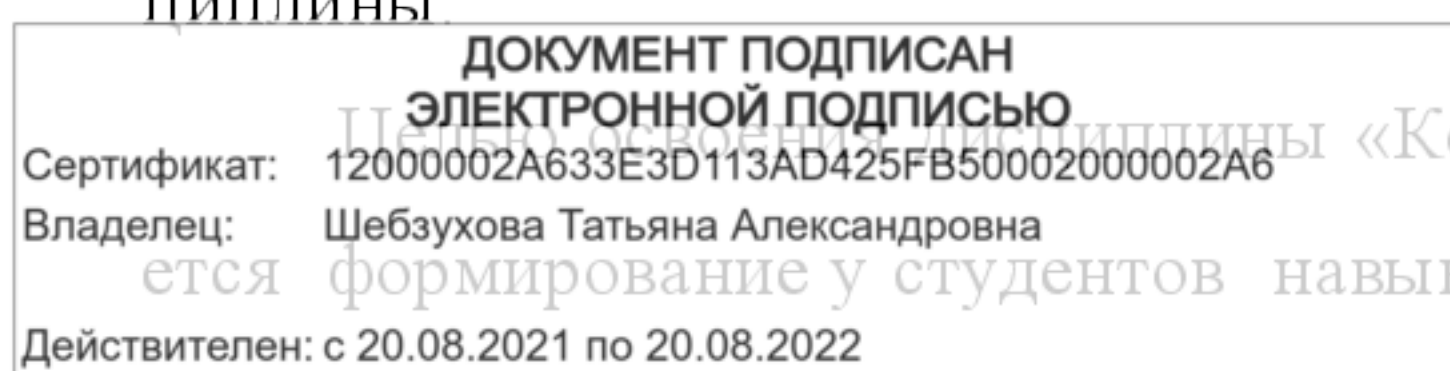
Решение задач современного образования невозможно без повышения роли самостоятельной работы студентов над учебным материалом, развитие навыков самостоятельной работы, стремление к профессиональному росту и гордости за выбранную специальность, воспитание творческой активности и инициативы будущих выпускников.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Концепция здорового питания»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Концепция здорового питания» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы, интернет-источников по темам № 1-8; подготовка к практическим занятиям; выполнение творческих заданий по теме 7.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.



Целью освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование у студентов навыков обеспечивать функционирование

системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Задачей освоения дисциплины «Концепция здорового питания» является формирование знаний, умений и навыков 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.

В результате самостоятельной работы студент должен научиться самостоятельно работать с учебным материалом, научной информацией, для того, чтобы развивать в дальнейшем умение непрерывно повышать свою квалификацию, постоянно обновлять знания.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Демонстрирует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
--	--	--

Критерии оценивания самостоятельной работы - текста творческого задания по заданной тематике приведены в фонде оценочных средств по дисциплине «Концепция здорового питания».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Таблица 1. Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки
ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по практическим работам № 3,7	Собеседование
	Выполнение индивидуального творческого задания по заданной тематике	Текст индивидуального творческого задания по заданной тематике	Отчет (письменный) по индивидуальному творческому заданию
	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 8	Конспект	Собеседование

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Промежуточная аттестация в форме **зачета**

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля. Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем

успеваемости обучающихся по итогам семестра

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по

итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{\text{зач}}$) при различных рейтинговых баллах
по дисциплине по результатам работы в семестре

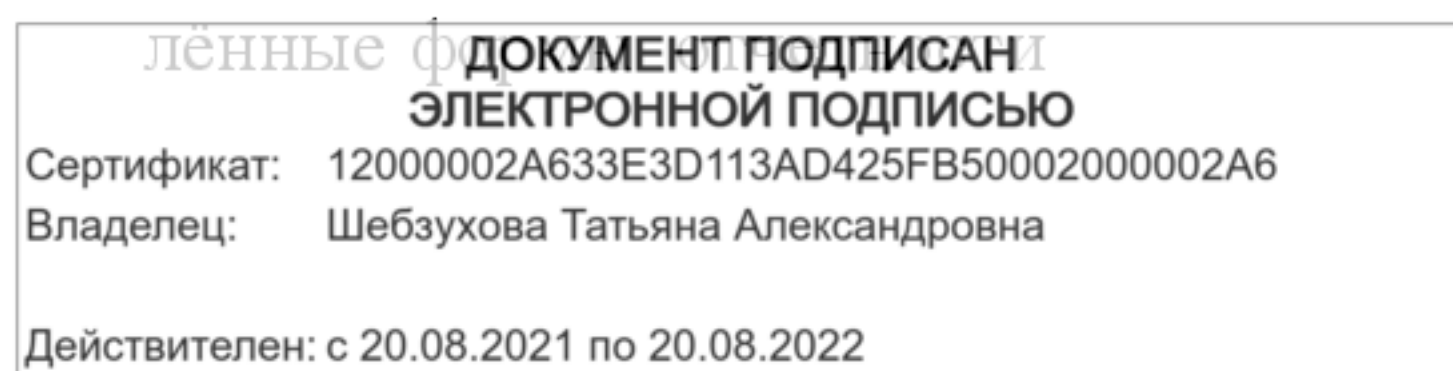
Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{\text{сем}}$)	Количество баллов за зачет ($S_{\text{зач}}$)
$50 \leq R_{\text{сем}} \leq 60$	40
$39 \leq R_{\text{сем}} < 50$	35
$33 \leq R_{\text{сем}} < 39$	27
$R_{\text{сем}} < 33$	0

Таблица 2 -План-график практических работ по дисциплине

Наименование работы	Форма проведения
Практическая работа № 1. Основные приоритеты в области улучшения питания России	Практическая работа
Практическая работа № 2. Принципы и организация здорового питания современного человека	Практическая работа
Практическая работа № 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	Практическая работа
Практическая работа № 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации	Практическая работа
Практическая работа № 5. Исследование характера индивидуального питания.	Практическая работа
Практическая работа № 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	Практическая работа
Практическая работа № 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	Защита творческих заданий
Практическая работа № 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания	Практическая работа

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы по каждому виду самостоятельной работы предусмотрены опреде-



Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-8	1	1-3	1-2	1-5
2	Подготовка к лабораторным занятиям №1 - 8	1-2	1-3	1-2	1-5

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации.

1. Актуальные задачи и приоритетные направления государственной политики в области здорового питания населения России
2. Научное обоснование концепции оптимального питания. Роль питания в сохранении здоровья и профилактике алиментарных заболеваний.
3. Дать характеристику нормативных документов по организации здорового питания
4. Концепция государственной политики здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года
5. Дать характеристику структуры питания населения Российской Федерации.
6. Что является основой формирования научно-технической политики в области здорового питания.
7. Какие приоритеты в развитии научно-технической политики в области здорового питания Вам известны?

8. Особая задача формирования государственной научно-технической политики в области здорового питания?

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.

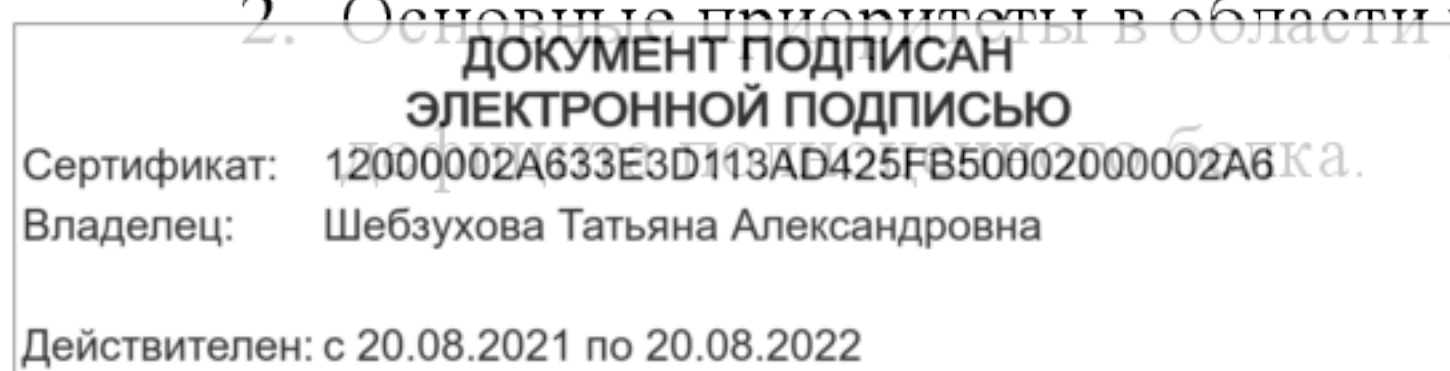
1. Потребность в пищевых веществах и энергии — научная основа здорового питания.
2. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи.
3. Основные приоритеты в области улучшения питания.
4. Из таких составляющих складывается здоровое питание.
5. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?
6. Какие болезни возникают при недостаточном питании или его отсутствии?
7. Какие болезни возникают при избыточном питании?
8. Какие заболевания возникают при нерациональном, несбалансированном питании?

Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

1. Характеристика концепции здорового питания.
2. Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания.
3. Изучение пищевого статуса населения.
4. Как характеризуется концепция здорового питания?
5. Какие функциональные ингредиенты используют в организации здорового питания?
6. Какие функциональные ингредиенты используют в создании продуктов с заданными свойствами?
7. Что включает изучение пищевого статуса населения?

Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации

1. Характеристика основных видов питания.
2. Основные приоритеты в области улучшения питания. Ликвидация



3. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)
4. Из таких составляющих складывается здоровое питание?
5. Какие вопросы изучает нутрициология?
6. Что относится к объектам исследования современной нутрициологии?
7. Что включает изучение пищевого статуса населения?
8. Дайте характеристику Пирамиде здорового питания.
9. Что является основным элементом рационального питания?
10. Основные требования к составлению суточного рациона питания.

Тема 5. Исследование характера индивидуального питания

1. Изучение фактического питания населения.
2. Государственная политика в области здорового питания: приоритеты федерального уровня.
3. Концепция государственной политики в области здорового питания на период до 2020 года.
4. Какой метод изучения индивидуального потребления пищи предусматривает взвешивание блюд и продуктов?
5. В чем сущность метода пищевого анамнеза (история питания) ?
6. Какие недостатки метода пищевого анамнеза?
7. В чем преимущества метода анализа частоты потребления пищи?
8. В чем преимущества метода 24-часового воспроизведения питания?
9. Какие недостатки метода 24-часового воспроизведения питания?
10. Какие требования предъявляются к интервьюеру?
11. Возраст респондентов по методу 24-часового воспроизведения питания?
12. В чем особенности опроса о потреблении пищи у детей?
13. Какова техника проведения интервью?

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

14. Как выбрать объект и провести опрос?

15. Как определить оценку количества пищи?

Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.

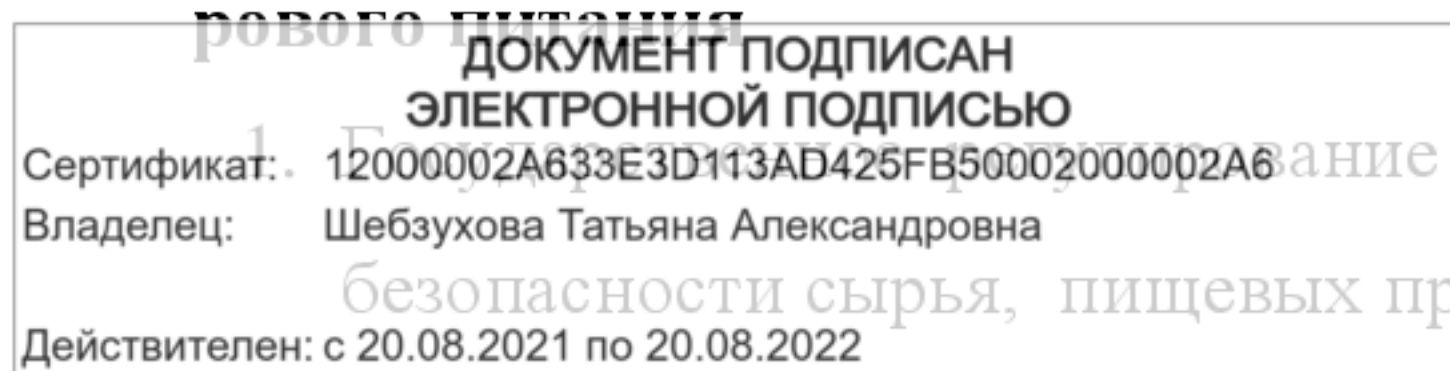
1. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.
2. Режим питания.
3. Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.
4. Что такое рациональное здоровое питание?
5. Какие существуют виды питания?
6. Что такое режим питания?
7. Что такое физиологические нормы питания?
8. В чем заключаются физиологические основы составления рационов питания?

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

1. Структура питания и состояние здоровья населения России.
2. Методы оценки состояния питания населения.
3. Схема реализации концепции здорового питания.
4. Основные достопримечательности в Северо – Кавказском федеральном округе.
5. Дать характеристику развития туристического комплекса Северо-Кавказского федерального округа.
6. Дать характеристику здоровому питанию.
7. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа

Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания. Внедрение программы здо-

рового питания

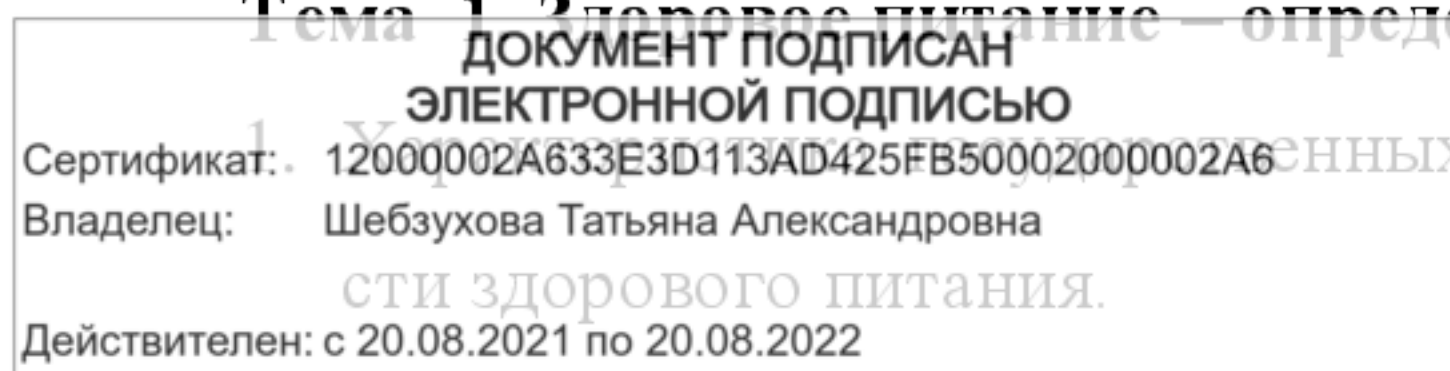


в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.

2. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
3. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
6. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
7. Дать характеристику ассортимента продуктов лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа.
8. Основные подходы к разработке программы здорового питания.
9. Основные направления обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.
10. Внедрение программ здорового питания. Подготовка специалистов в области здорового питания.
11. Основные подходы к разработке программы здорового питания.
12. Основные направления обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.
13. Внедрение программ здорового питания. Подготовка специалистов в области здорового питания.
14. Дать характеристику здоровому питанию
15. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа.

Повышенный уровень

Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации.



1. Усиление государственного регулирования и региональных программ в области здорового питания.

2. Научные направления в области разработки здорового питания, как важного фактора, определяющего здоровье нации.

Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.

1. Разработка рационов здорового питания. Сделать анализ разработанного меню с учетом минимального набора продуктов питания.
2. Разработать рекомендации по совершенствованию индивидуального питания с учетом требований организации здорового питания.

Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

1. Влияние нутриентного состава на характер питания современного человека. Характеристика концепции здорового питания.
2. Использование функциональных ингредиентов здоровых продуктов питания в коррекции питания различных категорий граждан.

Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации

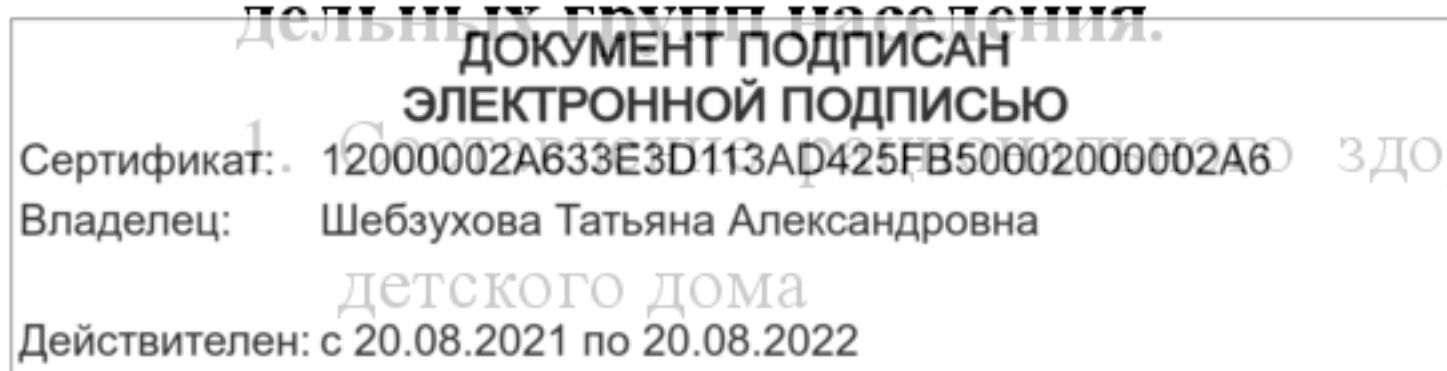
1. Разработать ассортимент продукции питания различного назначения, обосновать возможность ее выработки в производственных условиях.
2. Разработать рекомендации по организации здорового питания с учетом основных приоритетов в области улучшения питания.
3. Разработать рекомендации по перспективным направлениям ликвидации дефицита полноценного белка.
4. Разработать рекомендации по перспективным направлениям ликвидации дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)

Тема 5. Исследование характера индивидуального питания

Разработать рекомендации по перспективным направлениям корректировки индивидуального питания.

Тема 6. Составление рационального здорового питания для от-

дельных групп населения.



1. Составление рационального здорового питания для воспитанников

2. Подготовка программы «Разговор о правильном питании» для воспитанников детского дома
3. Подготовка программы «Разговор о правильном питании» для школьников

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

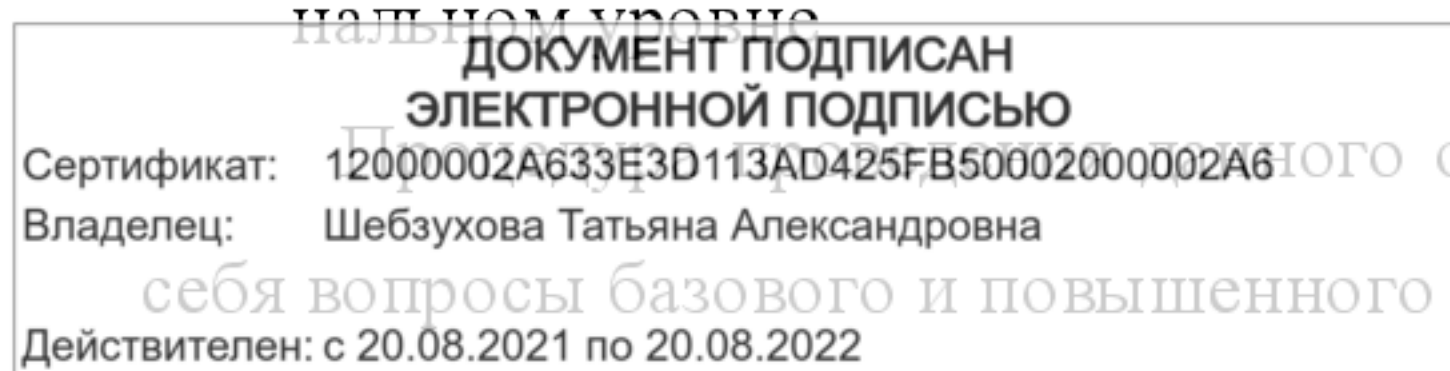
1. Разработать рекомендации по организации здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа
2. Определить количество основных пищевых веществ при организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа.
3. Составить меню для организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа .
4. Рассчитать необходимое количество продуктов, расчет сравнить с рекомендованными нормативами потребления

Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания. Внедрение программы здорового питания

1. Региональные программы в области регулирования обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
2. Региональные программы в области научного обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.
3. Разработка программ здорового питания.
4. Современные подходы к различным системам питания.
5. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
6. Основные направления формирования культуры здорового питания.

Внедрение программ здорового питания на государственном и регио-

нальном уровне



Планирование оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые

позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Концепция здорового питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При проверке задания, оцениваются приобретенные знания и умения в вопросах оптимизации технологических процессов, способность уверенно излагать изученный материал.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, справочниками.

Оценочный лист студента по результатам собеседования Ф.И.О.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терминологии курса дисциплины	Раскрытие проблем, темы	Ясность, логичность, научность изложения	Обоснованность изложения, позиции, ответа	Самостоятельность формулировки позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

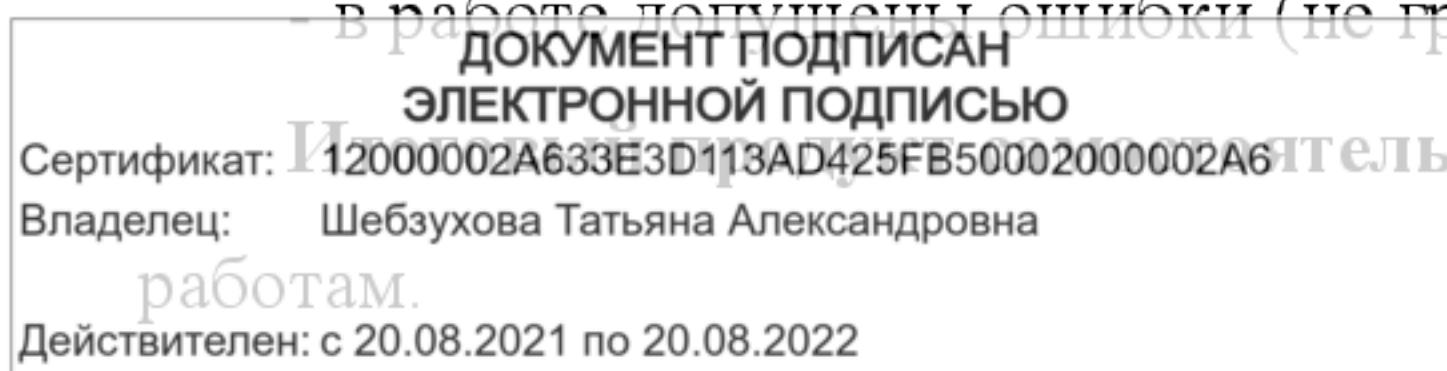
Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговая самостоятельной работы: отчет по практическим работам.



Средства и технологии оценки: собеседование.

Критерии оценки работы студента:

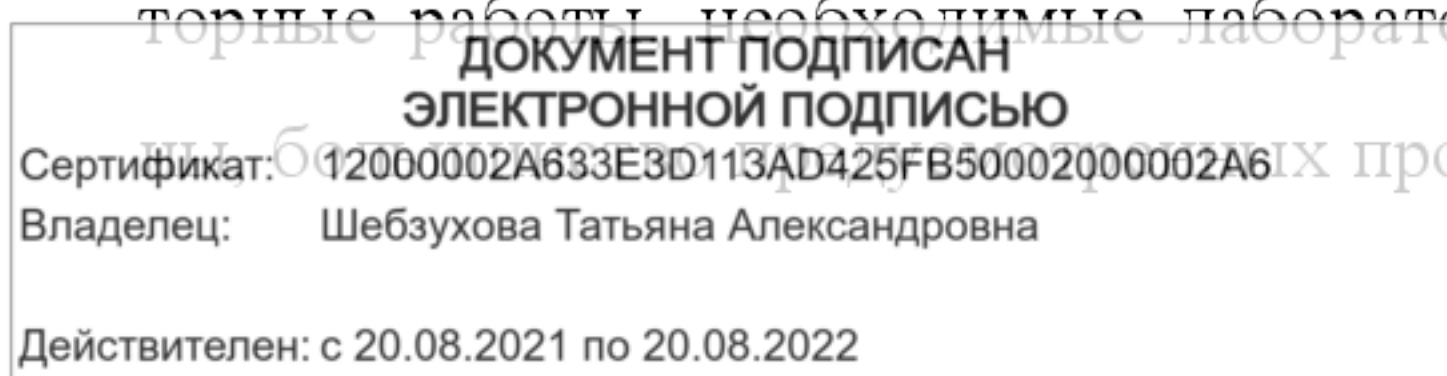
Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности применения пищевых и биологически активных добавок.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформиро-

ваны, недостаточно правильно выполняет задания программы обучения учебных заданий



не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется в терминах, в правилах установки современного оборудования.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах.

Темы индивидуальных исследовательских заданий

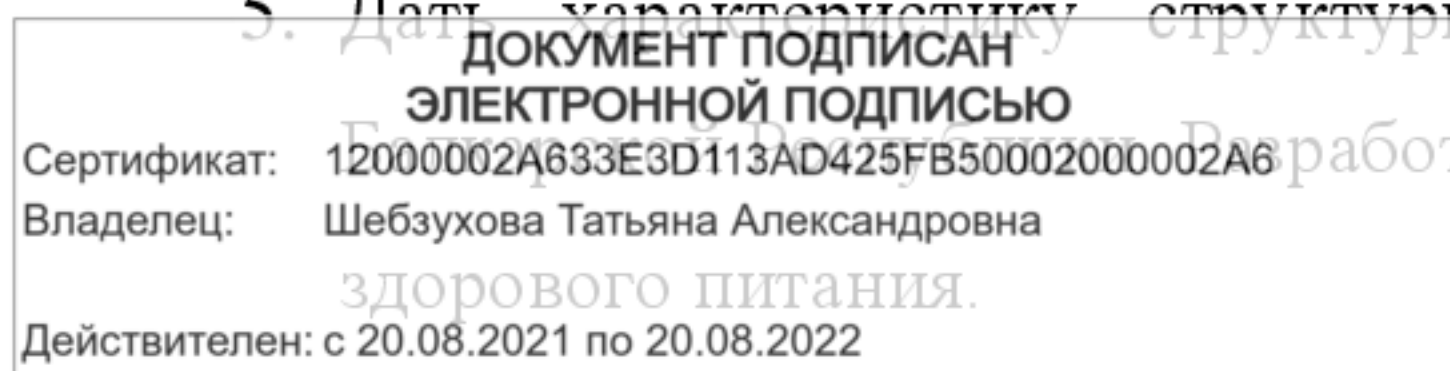
Для более глубокого изучения материала дисциплины, предусмотрено выполнение исследовательских заданий. Результаты работы по направлению исследования позволит собрать материал, проанализировать полученные данные, разработать необходимые рекомендации, подготовить результаты исследований для опубликования в печати.

Темы индивидуальных исследовательских заданий по дисциплине «Концепция здорового питания»

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

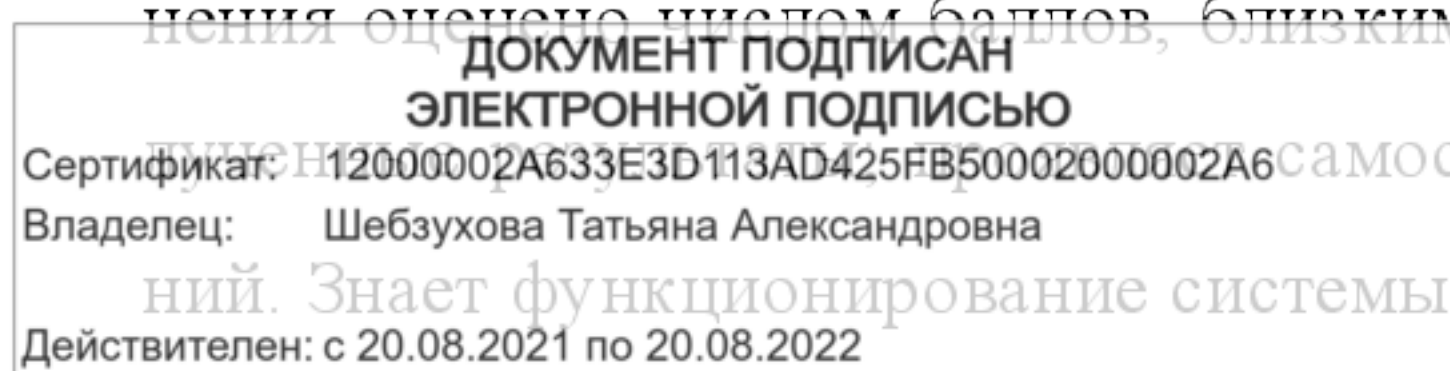
1. Дать характеристику структуры питания населения Ставропольского края. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
2. Дать характеристику структуры питания населения Кавказских Минеральных Вод. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
3. Дать характеристику структуры питания населения Республики Дагестан. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
4. Дать характеристику структуры питания населения Республики Ингушетия. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.

5. Дать характеристику структуры питания населения Кабардино-



6. Дать характеристику структуры питания населения Карачаево-Черкесской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
7. Дать характеристику структуры питания населения Республики Северная Осетия – Алания. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
8. Дать характеристику структуры питания населения Чеченской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
9. Разработать рекомендации по организации здорового питания школьников
10. Разработать рекомендации по организации здорового питания дошкольников
11. Разработать рекомендации по организации здорового питания школьников
12. Разработать рекомендации по обучающей программе «Организации здорового питания школьников»
13. Разработать рекомендации по обучающей программе «Организации здорового питания дошкольников»
14. Разработать рекомендации по обучающей программе «Организации здорового питания студентов»

Оценка «отлично» выставляется студенту, если полностью раскрыта тема исследовательского проекта, освоено теоретическое содержание курса полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует по-



самостоятельность при выполнении заданий. Знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности

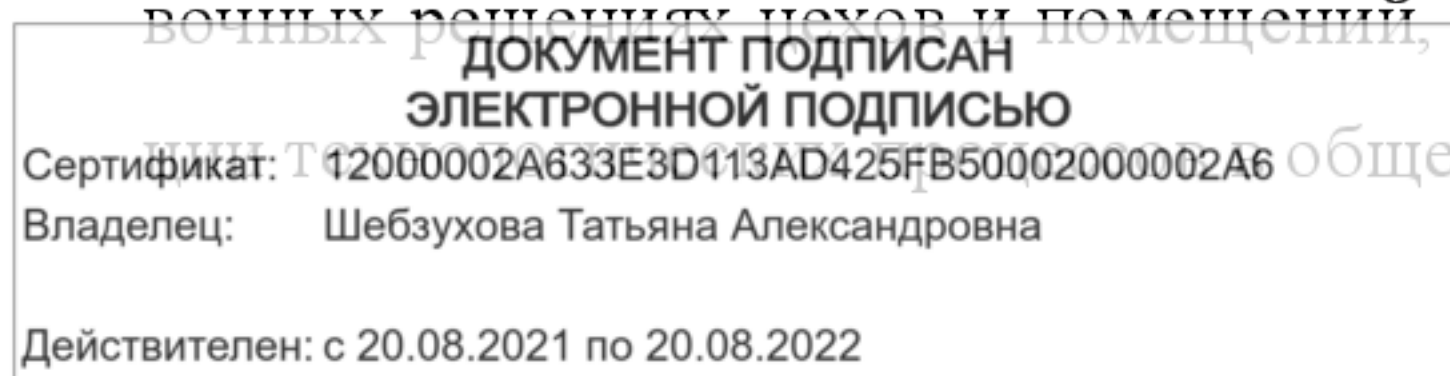
труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, знает современную нормативно техническую документацию в области организации здорового питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях полов и помещений, в основных направлениях оптимизации общественного питания.



Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Итоговый продукт самостоятельной работы: текст индивидуального исследовательского (творческого) проекта по заданной тематике

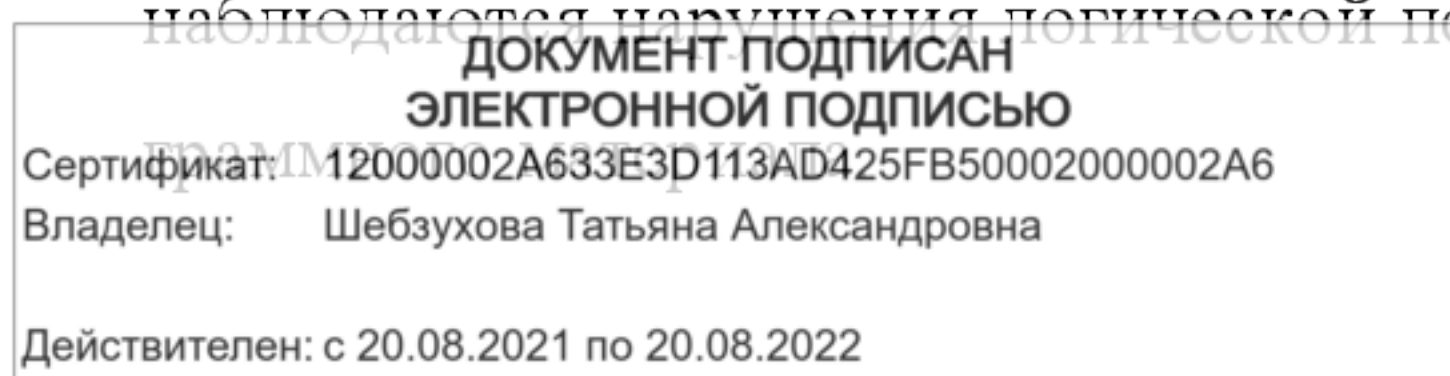
Средства и технологии оценки: отчет (письменный) по индивидуальному творческому проекту

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание материала исследования представлено в достаточном объеме, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с вопросами, использует в ответе дополнительный материал, анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности практического применения подготовленного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдается нарушение логической последовательности в изложении про-



Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет работы.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях технологических процессов в общественном питании.

Предлагаемые студенту направления для выполнения творческого проекта позволяют формировать практические знания и умения в соответствии с компетенциями ПК-5.

Для подготовки к защите выполненного индивидуального творческого проекта студенту необходимо самостоятельно собрать и проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный лист студента индивидуального исследовательского проекта Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике оптимизации	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Содержание и представленного в работе методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими		10

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

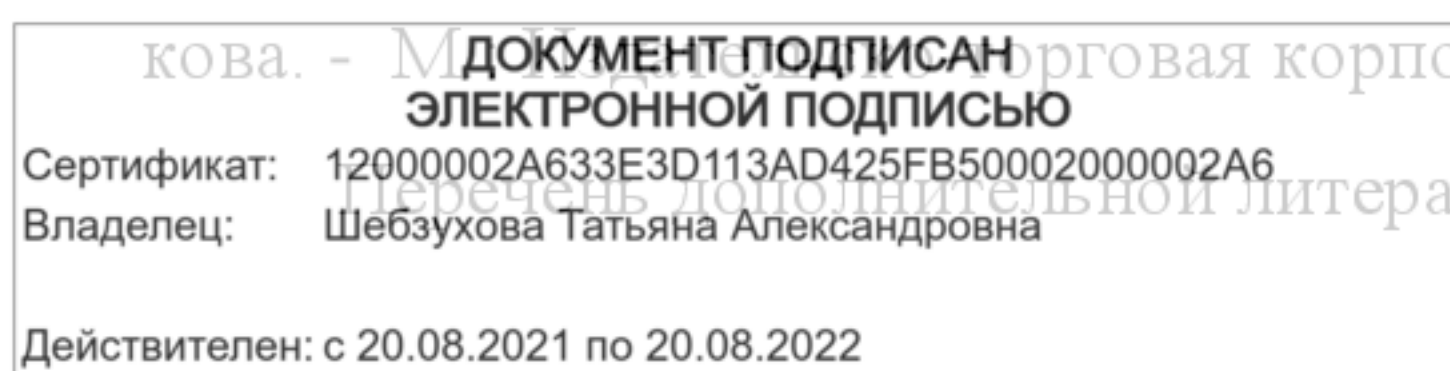
4	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися	10
5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности	10
7	Презентабельность (публичное представление)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.), позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов чётко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	20
8	Рефлексивность	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
9	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
максимальное количество баллов			100

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М.: ИТЭЛЛ, 2015. - 496 с.



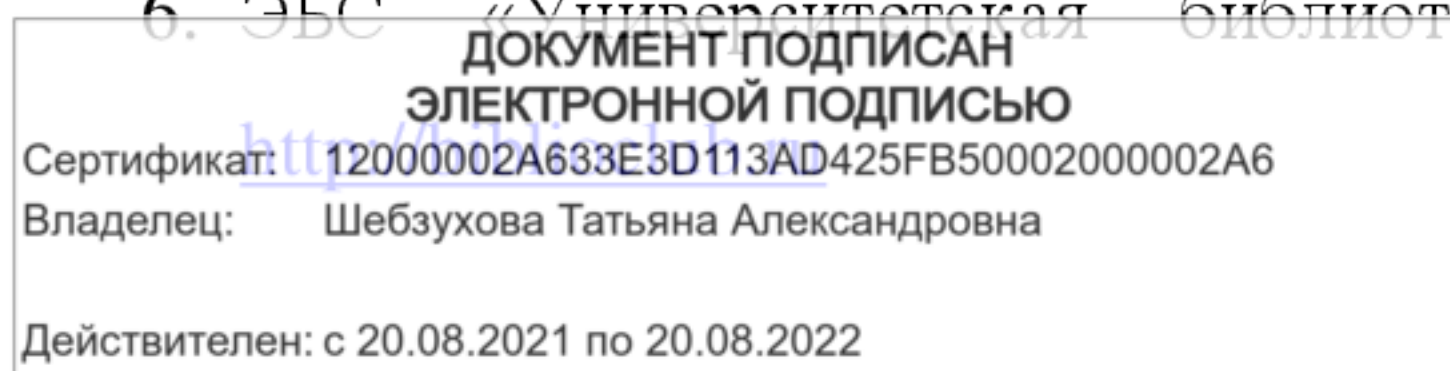
1. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>
2. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>
3. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симанкова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Щедрин Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск
2. Щедрин Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — Режим доступа:



7. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (window.edu.ru) предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. — **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
8. Электронная библиотека «Наука и техника». — **Режим доступа:** <http://n-t.ru/>
9. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. <http://www.gpntb.ru/> <http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>
10. Указ Президента РФ от 21 января 2020 г. N 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации" — **Режим доступа:** <https://base.garant.ru/73438425/>

