

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Концепция здорового питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация</u>
	<u>общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>4</u> семестре	

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Щедрина Т.В.

1. Цель и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Концепция здорового питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, 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 ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии	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 управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля

Объем занятий:	з.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81,0	
Из них аудиторных:		24,0	
Лекций		12,0	
Практических занятий		12,0	1,5
Самостоятельной работы		57,0	
Формы контроля:			
Зачет <u>4</u> семестр			

Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5.Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
1.	Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации.	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			57,0
2.	Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
3.	Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
4.	Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации.	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
5.	Тема 5. Исследование характера индивидуального	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
6.	Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
7.	Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо-Кавказского федерального округа	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			
8.	Тема 8. Разработка меню здорового питания в области здорового питания.	ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	1,5	1,5			

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

	Внедрение программы здорового питания.						
	ИТОГО за 4 семестр		12,0	12,0			57,0
	ИТОГО		12,0	12,0			57,0

5.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	4 семестр		
1	Лекция 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации. Основные задачи подготовки специалистов в области здорового питания. Потребность в пищевых веществах и энергии – научная основа здорового питания	1,5	
2	Лекция 2. Государственная политика в области здорового питания. Государственная политика в области здорового питания. Обеспечение продовольствием населения России. Продовольственная Безопасность России в современных экономических условиях.	1,5	
3	Лекция 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи. Характеристика концепции здорового питания. Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания. Изучение пищевого статуса населения.	1,5	
4	Лекция 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации. Характеристика основных видов питания. Основные приоритеты в области улучшения питания. Ликвидация дефицита полноценного белка. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)	1,5	
5	Лекция 5. Исследование характера индивидуального питания. Изучение фактического питания населения. Исследование характера индивидуального	1,5	
6	Лекция 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Режим питания. Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.	1,5	
7	Лекция 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа Структура питания и состояние здоровья населения России. Методы оценки состояния питания населения. Схема составления рационального здорового питания. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	1,5	
8	Лекция 8. Научное обеспечение реализации политики в области здорового питания	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

8

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	питания. Внедрение программы здорового питания Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания. Основные подходы к разработке программы здорового питания.		
	ИТОГО за 4 семестр	12,0	
	ИТОГО	12,0	

5.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

5.4 Наименование практических занятий

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	4 семестр		
1	Практическая работа № 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации. Основные задачи подготовки специалистов в области здорового питания. Потребность в пищевых веществах и энергии – научная основа здорового питания	1,5	
2	Практическая работа № 2. Государственная политика в области здорового питания. Государственная политика в области здорового питания. Обеспечение продовольствием населения России. Продовольственная Безопасность России в современных экономических условиях.	1,5	
3	Практическая работа № 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи. Характеристика концепции здорового питания. Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания. Изучение пищевого статуса населения.	1,5	
4	Практическая работа № 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации. Характеристика основных видов питания. Основные приоритеты в области улучшения питания. Ликвидация дефицита полноценного белка. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)	1,5	
5	Практическая работа № 5. Исследование характера индивидуального Изучение фактического питания населения. Исследование характера индивидуального	1,5	
6	Практическая работа № 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Составление рационального здорового питания для	1,5	1.5

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	отдельных групп населения. Режим питания. Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.		
7	Практическая работа № 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа Структура питания и состояние здоровья населения России. Методы оценки состояния питания населения. Схема реализации концепции здорового питания. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа	1,5	
8	Практическая работа № 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.	1,5	
	ИТОГО за 4 семестр	12,0	1,5
	ИТОГО	12,0	1,5

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
__4__ семестр					
ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лекционным занятиям	Собеседование	2,2	0,2	2,4
ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Отчет по практическим работам № 1-8	Собеседование	3,2	0,4	3,6
ИД-1 _{ПК-5} , ИД-2 _{ПК-5} , ИД-3 _{ПК-5}	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 8	Собеседование	45,9	5,1	51,0
Итого за __4__ семестр			51,3	5,7	57,0
Итого			51,3	5,7	57,0

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Концепция здорового питания базируется на требованиях к формированию компетенций с указанием этапов их формирования в процессе обучения.

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

ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах

их формирования, описание шкал оценивания;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. 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. Иринаева. — 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.

8.1.2. 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/111168.html>

образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Технология производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, 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>

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

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/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине , включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
2	Росстат – www.gks.ru
3	Международная реферативная база данных – www.scopus.com
4	Электронно - библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – www.biblioclub.ru
5	Электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com
6	Научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор стационарный; экран настенный
Практические занятия	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения
Самостоятельная работа	Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022