

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.09.2024 16:17:27
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продук-
ции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и орга-
низация ресторанного бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

П.М1.01.02 Современные системы и концепции питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного
бизнеса»**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2021

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

М.В. Ксенз

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 6 от 21.01.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	15
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	15
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	15
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	16
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	16
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	16
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	17
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ	27

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целями учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания» являются: ознакомление обучающихся с современными системами питания, с основными понятиями о существующих концепциях питания; освоение основ разработки современных систем питания с учетом требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания»:

- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение основных принципов и положений теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
- изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания;
- изучение основ разработки современных систем питания с учетом требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина П.М1.01.02 «Современные системы и концепции питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	72	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	36	12
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	34	10
• лекции	12	2
• практические занятия	22	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	36	60
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	36	58
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-

• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	36	58

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ПК-5.1. З-3. Знает основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
		ПК-5.1. У-3. Умеет осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для обучающихся очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Семестр 5												
1.	Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания Предмет, методы, задачи и цели дисциплины «Современные системы и концепции питания». История развития науки о питании. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален. Рациональное питание. Принципы рационального питания. Физиологические нормы питания и уровни величин (норм) потребления пищевых и биологически активных веществ. Адекватный уровень потребления. Верхний допустимый уровень потребления. Законы питания. Античная теория питания.	2	10	-	-	7\-	19	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	Ф.,Д.,С.	-	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Теория сбалансированного питания, предложенная Покровским. Теория адекватного питания, предложенная Уголевым. Концепция дифференцированного питания. Концепция направленного (целевого) питания. Концепция индивидуального питания. Концепция осознанного питания Сущность данных концепций. История происхождения.											
2.	Тема 2 Нетрадиционные виды питания Нетрадиционное питание. Вегетарианство (сыроедение и сухоедение). Раздельное питание. Концепция безуглеводного и белкового питания. Концепция главного пищевого фактора. Концепция мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом. Концепция питания предков. Концепция «мнимых» лекарств. Теория адекватного целебновидового питания по Шаталовой. Система питания по Ниши. Питание в дзенмакробиотике. Голодание. Принципы, на которых строится альтернативные теории питания. Система индустриального питания.	4	6	-	-	7\-	17	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	Ф.,Д.	К/р	Р.
3.	Тема 3 Религия и питание Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания. Зависимость от религиозных верований культуры и традиций народов. Влияние православных постов на питание. Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт.	2	-	-	-	10\-	12	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	С.	Т.	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.). Метод «девяти форм пищевого поста». Система питания Аюрведы. Система йогов.											
4.	Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет История развития концепции здорового питания (позитивного, функционального). Положительное влияние функциональных продуктов питания на здоровье человека. Функциональные ингредиенты, классификация. Представление о физиологическом воздействии основных видов функциональных ингредиентов. Функциональные продукты. Группы продуктов функционального питания: зерновые завтраки, молочные продукты, жировые эмульсионные продукты и растительные масла, безалкогольные напитки. Функциональная пища. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.	2	4	-	-	6\-	12	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	Д.	-	-
5.	Тема 5 Основы специального питания Лечебное питание. Диетология. Лечебное и диетическое питание. Основные принципы лечебно-диетического питания.	2	2	-	-	6\-	10	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	С.	Т.,К/р	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Учет местного и общего воздействия пищи на организм. Спортивное питание. Значение питания в спорте заключается в нескольких аспектах. Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Основные положения современной концепции радиозащитного питания.											
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Итого</i>	12	-	22	-	36/2	72	x	x	x	x	x

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Курс 2												
1.	Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания Предмет, методы, задачи и цели дисциплины «Современные системы и концепции питания». История развития науки о питании. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален. Рациональное питание. Принципы рационального питания. Физиологические нормы питания и уровни величин (норм) потребления пищевых и биологически активных веществ. Адекватный уровень потребления. Верхний допустимый уровень потребления. Законы питания. Античная теория питания.	1	4	-	-	10\-	15	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	Ф.,Д.,С.	К/р	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Теория сбалансированного питания, предложенная Покровским. Теория адекватного питания, предложенная Уголевым. Концепция дифференцированного питания. Концепция направленного (целевого) питания. Концепция индивидуального питания. Концепция осознанного питания Сущность данных концепций. История происхождения.											
2.	Тема 2 Нетрадиционные виды питания Нетрадиционное питание. Вегетарианство (сыроедение и сухоедение). Раздельное питание. Концепция безуглеводного и белкового питания. Концепция главного пищевого фактора. Концепция мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом. Концепция питания предков. Концепция «мнимых» лекарств. Теория адекватного целебновидового питания по Шаталовой. Система питания по Ниши. Питание в дзенмакробиотике. Голодание. Принципы, на которых строится альтернативные теории питания. Система индустриального питания.	1	4	-	-	12\-	17	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	Ф.,Д.	К/р	Р.
3.	Тема 3 Религия и питание Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания. Зависимость от религиозных верований культуры и традиций народов. Влияние православных постов на питание. Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт.	-	-	-	-	12\-	12	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	С.	К/р	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.). Метод «девяти форм пищевого поста». Система питания Аюрведы. Система йогов.											
4.	Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет История развития концепции здорового питания (позитивного, функционального). Положительное влияние функциональных продуктов питания на здоровье человека. Функциональные ингредиенты, классификация. Представление о физиологическом воздействии основных видов функциональных ингредиентов. Функциональные продукты. Группы продуктов функционального питания: зерновые завтраки, молочные продукты, жировые эмульсионные продукты и растительные масла, безалкогольные напитки. Функциональная пища. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.	-	-	-	-	12\-	12	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	Д.	К/р	-
5.	Тема 5 Основы специального питания Лечебное питание. Диетология. Лечебное и диетическое питание. Основные принципы лечебно-диетического питания.	-	-	-	-	12\-	12	ПК-5.1	ПК-5.1.3-3 ПК-5.1.У-3	С.	К/р	Р.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Учет местного и общего воздействия пищи на организм. Спортивное питание. Значение питания в спорте заключается в нескольких аспектах. Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Основные положения современной концепции радиозащитного питания.											
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	2/	2	-	-	-	-	-
	Итого	2	8	-	-	60/2	72	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Собеседование (С.)

Дискуссия (Д.)

Форум (Ф.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольная работа (К/р)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск : РИПО, 2022. - 262 с. - ISBN 978-985-895-002-6. - <https://znanium.ru/read?id=420786>
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - <https://znanium.ru/read?id=433211>

Дополнительная литература:

1. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народа в : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - <https://znanium.ru/read?id=450320>
2. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=376725>

Нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880) <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) <https://docs.cntd.ru/document/566276706?marker=6540IN>
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>

3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
8. Indigo
9. Moodle

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oooph.ru
3. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
5. Восточные кухни – www.susi.ru
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
7. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 1. Microsoft Word
 2. Microsoft Excel
 3. Microsoft Power Point
 4. Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»

7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Современные системы и концепции питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы (<http://www.rea.ru>)
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов (<http://www.rea.ru>)
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)
- Методические указания по проведению практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Современные системы и концепции питания» (<http://vrgteu.ru/>)
- Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Современные системы и концепции питания» (<http://vrgteu.ru/>)

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Современные системы и концепции питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного семестра, количестве тем по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного семестра получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Современные системы и концепции питания» учебным планом не предусмотрена.

Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений
2.	История вегетарианства, как социального явления
3.	Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство
4.	Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?
5.	Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские
6.	Дать характеристику концепции раздельного питания
7.	В чем заключается критицизм концепции белкового питания?
8.	Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание
9.	Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания
10.	Дать характеристику концепции главного пищевого фактора
11.	Дать характеристику концепции мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом
12.	Дать характеристику концепции питания предков
13.	Для чего являются основой физиологические нормы питания?
14.	На какие группы в Нормах распределяется детское население по возрасту?
15.	На какие группы в Нормах распределяется взрослое трудоспособное население в

	зависимости от характера труда?
16.	С учетом каких факторов разрабатываются Нормы питания?
17.	Что такое рекомендуемые величины потребления пищевых веществ?
18.	Что такое адекватный уровень потребления?
19.	Что такое верхний допустимый уровень потребления?
20.	Дать характеристику концепции оптимального питания
21.	Дать характеристику концепции дифференцированного питания
22.	Дать характеристику концепции направленного (целевого) питания
23.	Дать характеристику концепции индивидуального питания
24.	Дать характеристику концепции осознанного питания
25.	Провести сравнение известных современных концепций питания
26.	Голодание – плюсы и минусы
27.	Перечислить принципы, на которых строятся альтернативные теории питания
28.	Дать характеристику системе индустриального питания
29.	Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания
30.	Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов
31.	Влияние православных постов на питание
32.	Почему Гиппократ называют отцом диететики?
33.	Какой вклад внес в диететику Авиценна?
34.	Какой вклад внес в диететику Гален?
35.	Дать характеристику теории сбалансированного питания
36.	Дать характеристику теории адекватного питания
37.	Кто является основоположником концепции раздельного питания?
38.	В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?
39.	Дать характеристику концепции безуглеводного питания
40.	Дать определение концепции белкового питания
41.	Кто является основоположником концепции безуглеводного питания?
42.	Кто является основоположником концепции белкового питания?
43.	В чем заключается критицизм концепции безуглеводного питания?
44.	Основные принципы теории адекватного питания
45.	Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?
46.	Кто является основоположником теории сбалансированного питания?
47.	Кто является основоположником теории адекватного питания?
48.	В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?
49.	На каких принципах рационального питания базируются нормы питания, действующие в России?
50.	Дать характеристику концепции «мнимых» лекарств
51.	Дать характеристику теории адекватного целебно-видового питания по Шаталовой
52.	Дать характеристику системе питания по Ниши
53.	Дать характеристику питанию в дзенмакробиотике
54.	Дать характеристику концепции дифференцированного питания
55.	Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
56.	В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
57.	Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированное питание
58.	Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцирован-

	ного питания
59.	Дайте определение понятиям «диета» и «система питания»; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них
60.	Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт
61.	Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.)
62.	Метод «девяти форм пищевого поста»
63.	Система питания Аюрведы
64.	Питание в системе учения йоги
65.	История происхождения концепции здорового (позитивного, функционального) питания
66.	Влияние функциональных продуктов питания на здоровье
67.	Потребительские свойства функциональных продуктов
68.	Основные виды функциональных ингредиентов, используемые на сегодняшнем этапе развития (по теории Д. Поттера)
69.	Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей
70.	Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?
71.	Какие монопродуктовые диеты Вы знаете и в чем их опасность?
72.	Охарактеризуйте основные признаки здорового питания

Типовые практические задания (задачи) к зачету

Номер вопроса	Перечень практических заданий (задачи) к зачету
1.	Рассчитать калорийность яйца куриного жареного (белки – 13,61 г, жиры – 14,84 г, углеводы – 0,707 г).
2.	Рассчитать калорийность яйца куриного вареного вкрутую (белки – 12,58 г, жиры – 10,61 г, углеводы – 1,12 г).
3.	Рассчитать калорийность яичницы глазуньи (белки – 12,9 г, жиры – 20,9 г, углеводы – 0,9 г).
4.	Рассчитать калорийность грибов жареных (сушеных) (белки – 11,3 г, жиры – 24,4 г, углеводы – 1,2 г).
5.	Рассчитать калорийность зефира, глазированного шоколадом (белки – 2,2 г, жиры – 12,3 г, углеводы – 68,4 г).

Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 1 Концепции питания

1. Что представляет собой концепция дифференцированного питания?
2. Назовите основоположника концепции дифференцированного питания.
3. Положительные и отрицательные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.
3. Что представляет собой концепция оптимального питания?
4. Что представляет собой концепция функционального питания?
5. Что представляет собой концепция дифференцированного питания?
6. Что представляет собой концепция направленного (целевого) питания?
7. Что представляет собой концепция индивидуального питания?
8. Что представляет собой концепция осознанного питания?

Примерная тематика рефератов

1. Применение теорий сбалансированного и адекватного питания в индустрии питания.
2. Влияние изменений на рынке услуг индустрии питания на востребованность дополнительных услуг.
3. Корифеи древности о питании. Современная диететика и ее корни.
4. Ресторанный бизнес и системы питания: спрос рождает предложение.
5. Принципы выбора концепции питания.
6. Факторы, влияющие на выбор концепции питания, реализуемую в индустрии питания.
7. Научно-технический прогресс и инновации в индустрии питания, как источник проблем питания.
8. Роль и значение углеводов в питании человека.
9. Роль и значение белков в питании человека.
10. Обзор вегетарианских предприятий питания мира.
11. Вегетарианские предприятия питания в моем родном городе.
12. Применение концепции раздельного питания в индустрии питания.
13. Создание предприятия быстрого питания с услугой раздельного питания.
14. Пути и методы снижения риска набора избыточной массы тела.
15. Инновационные пути расширения ассортимента услуг в общественном питании.
16. Использование концепций и систем питания, как способ диверсификации бизнеса в общественном питании.
17. Методики моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания.
18. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих на химических производствах.
19. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих со специальными топливами.
20. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих с радиоактивными веществами.
21. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих в различных климатогеографических условиях.

Тематика форумов, дискуссий

- Форум на тему «Вопросы питания в трудах древних».
- Форум на тему «Требования безопасности к технологическому оборудованию, производственному инвентарю, к содержанию и уборке производственных помещений».
- Дискуссия на тему «Теории питания».
- Дискуссия на тему «Физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ».
- Дискуссия на тему «Современные концепции питания».
- Дискуссия на тему «Основные положения концепции дифференцированного питания».
- Дискуссия на тему «Основные положения концепции вегетарианства».
- Дискуссия на тему «Основные положения концепции раздельного питания».
- Форум на тему «Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания».
- Дискуссия на тему «Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты».
- Дискуссия на тему «Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет».

Примеры тестов для контроля знаний

1.Тестовый вопрос 1:

Пост – это:

- а) голодание и отказ от определенных видов пищи в определенный промежуток времени;
- б) не голодание, а отказ от определенных видов пищи в определенный промежуток времени;
- в) употребление пищи в сыром виде.

2.Тестовый вопрос 2:

Пища мусульман должна быть:

- а) халяльной;
- б) кошерной (пригодной, подходящей).

3.Тестовый вопрос 3:

Можно ли назвать пост «диетой»?

- а) нет;
- б) да.

4.Тестовый вопрос 4:

Кошерное питание (питание иудеев) считается:

- а) нерациональным и нездоровым;
- б) рациональным и здоровым.

5.Тестовый вопрос 5:

В какой религии существует ритуал – махапрасад, когда пища готовится в храме и раздается всем паломникам?

- а) буддизм;
- б) иудаизм;
- в) индуизм.

Типовая структура зачетного задания

Наименование оценочного средства	Максимальное количество баллов
Вопрос 1. История вегетарианства, как социального явления.	10
Вопрос 2. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированное питание.	10
Практическое задание (задача). Рассчитать калорийность яйца куриного жареного (белки – 13,61 г, жиры – 14,84 г, углеводы – 0,707 г).	20

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
1		2	3	4	5
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знает верно и в полном объеме: основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон. Умеет верно и в полном объеме: осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.	Продвинутый
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знает с незначительными замечаниями: основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон. Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.	Повышенный
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.	Базовый

	1	2	3	4	5
				Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-5. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-5.1. Осуществляет проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Не знает на базовом уровне: основы организации деятельности предприятий питания для разработки современных систем и концепций в том числе эстетики ресторанной продукции с учетом требований потребителей, партнеров и заинтересованных сторон. Не умеет на базовом уровне: осуществлять разработку современных систем питания и эстетических требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.	Компетенции не сформированы

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
П.М1.01.02 СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целями учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания» являются: ознакомление обучающихся с современными системами питания, с основными понятиями о существующих концепциях питания; освоение основ разработки современных систем питания с учетом требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания»:

- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение основных принципов и положений теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
- изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания;
- изучение основ разработки современных систем питания с учетом требований потребителей к продукции и услугам предприятий питания.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет и задачи курса. Теории и концепции питания
2.	Тема 2. Нетрадиционные виды питания
3.	Тема 3. Религия и питание
4.	Тема 4. Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет
5.	Тема 5. Основы специального питания
Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа	

Форма контроля – зачет

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

М.В. Ксенз