

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

Дата подписания: 26.09.2024 09:22:26 направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уникальный программный ключ: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

798bda6555fbdeh...7768...710bd17c007071fdcfb6d6c6f41ff0c8c5689 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования



«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г. Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.Б.04 СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ**  
**И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания**

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

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Программа подготовки академический бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания»:**

Цель изучения дисциплины «Современные системы и концепции питания» - ознакомить студентов с современными системами питания, дать основные понятия о существующих концепциях питания.

**Задачи дисциплины:** изучение состояния в области здорового питания населения; изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания; изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания; изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**



(подпись)

М.В. Кsenz, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Дянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог  
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>8</b>
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>17</b>
<b>VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>20</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>26</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>27</b>
<b>Лист регистрации изменений.....</b>	<b>33</b>

### **Приложение:**

А Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

# **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

## **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Современные системы и концепции питания»: ознакомить студентов с современными системами питания, дать основные понятия о существующих концепциях питания.

## **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение состояния в области здорового питания населения;
2. Изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
3. Изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
4. Изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

## **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)**

Дисциплина Б1.Б.04 «Современные системы и концепции питания» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе», «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Для успешного освоения дисциплины «Современные системы и концепции питания», студент должен:

1. Знать: основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.
2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.
3. Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Изучение дисциплины «Современные системы и концепции питания» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология ресторанного сервиса», «Технология ресторанной продукции за рубежом», «Функциональное питание», а также для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Очно-заочная	Заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	180		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	56,25	46,25	12,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	46	12
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ()	28 (4)	18 (4)	6 (2)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-		-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	28 (8)	6 (4)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	123,75	133,75	167,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	-	-	164
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	-	3,75

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

#### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК-1** - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате освоения компетенции **ОПК-1** студент должен:

**1. Знать:** основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания.

**2. Уметь:** использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения.

**3. Владеть:** основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов.

**ОПК-2** - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

В результате освоения компетенции **ОПК-2** студент должен:

**1. Знать:** специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**2. Уметь:** анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания.

**3. Владеть:** методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме зачета.

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

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Современные системы и концепции питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	5
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, Аиценна, 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. 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.	ОПК-1, ОПК-2	Входной контроль, интерактивная лекция, собеседование, практическое занятие (форум, дискуссия), реферат, самостоятельная работа обучающихся
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 целебно-видового питания по Шаталовой. Система питания по Ниши. Питание в дзенмакробиотике. Голодание. Принципы, на которых строится альтернативные теории питания. Система индустриального питания.	ОПК-1, ОПК-2	Интерактивная лекция, реферат, практическое занятие (форум, дискуссия), самостоятельная работа обучающихся
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. 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.	ОПК-1, ОПК-2	Лекция, собеседование, реферат, тестирование, самостоятельная работа обучающихся
Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	История развития концепции здорового (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,	ОПК-1, ОПК-2	Лекция, практическое занятие (дискуссия), самостоятельная работа обучающихся

	безалкогольные напитки. Функциональная пища. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.		
--	---	--	--

1	2	3	5
Тема 5 Основы специального питания	Лечебное питание. Диетология. Лечебное и диетическое питание. Основные принципы лечебно-диетического питания. 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.	ОПК-1, ОПК-2	Лекция, собеседование, реферат, тестирование, самостоятельная работа обучающихся

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Современные системы и концепции питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- подготовка рефератов;
- тестирование;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- дискуссии.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Амбросьева, Е.Д., Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва : КноРус, 2019. — 305 с. — ISBN 978-5-406-07198-4. — URL:<https://book.ru/book/931922>
2. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>
3. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь: АГРУС

#### **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 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». – М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 2002 <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
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>

#### **Дополнительная литература:**

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>
2. Зайнуллин, Р.А. Функциональные продукты питания. : учебное пособие / Р.А. Зайнуллин, Х.К. Гаделева, Р.В. Кунакова [и др.]. — Москва : КноРус, 2023. — 303 с. — ISBN 978-5-406-10591-7. — URL:<https://book.ru/book/945690>
3. 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: <https://znanium.com/catalog/product/1496278>
4. Соколов, А.Ю., Управление пищевой безопасностью : учебное пособие / А.Ю. Соколов, В.И. Борковой. - Москва : КноРус, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07891-4. — URL:<https://book.ru/book/938425>
5. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова, - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16- (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»  
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»  
<http://kodeks.systems.ru>
- 5.

#### **4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 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>

#### **4.5 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.oopht.ru](http://www.oopht.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektttsii-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
7. 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/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. ОС Windows XP PRO
2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition

4. Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

## **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1-6; Д-1,2.**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Дать характеристику рациональному питанию.
2. Дать характеристику принципов рационального питания.
3. Дать характеристику физиологическим нормам питания.
4. Дать характеристику величин (норм) потребления пищевых и биологически активных веществ.
5. Что такое адекватный уровень потребления?
6. Что такое верхний допустимый уровень потребления?
7. Дать характеристику законам питания.
8. Дать характеристику античной теории питания.
9. Дать характеристику теории сбалансированного питания.
10. Дать характеристику теории адекватного питания.
11. Что представляет собой концепция дифференцированного питания?
12. Назовите основоположника концепции дифференцированного питания.
13. Положительные и отрицательные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.
14. Что представляет собой концепция оптимального питания?
15. Что представляет собой концепция дифференцированного питания?
16. Что представляет собой концепция направленного (целевого) питания?
17. Что представляет собой концепция индивидуального питания?
18. Что представляет собой концепция осознанного питания?

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Рассчитать, какое количество пищевых веществ и энергии в сутки необходимо студенту.
2. Рассчитать, какое количество пищевых веществ и энергии в сутки необходимо ребенку дошкольного возраста (1-3 года).
3. Рассчитать, какое количество пищевых веществ и энергии в сутки необходимо школьнику (7-10 лет).
4. Составить общую схему рационального питания.
5. Описать опыт предприятий питания, предлагающих услугу дифференцированного питания.
6. Эволюция концепции дифференцированного питания.
7. Влияние национальных и этнических особенностей на выбор концепции питания.

#### **Подготовить реферат:**

- Применение теорий сбалансированного и адекватного питания в индустрии питания.
- Влияние изменений на рынке услуг индустрии питания на востребованность дополнительных услуг.
- Корифеи древности о питании. Современная диететика и ее корни.
- Ресторанный бизнес и системы питания: спрос рождает предложение.
- Принципы выбора концепции питания.
- Факторы, влияющие на выбор концепции питания, реализуемую в индустрии питания.
- Научно-технический прогресс и инновации в индустрии питания, как источник проблем питания.

**Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Вопросы питания в трудах древних»**

1. Дайте определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них.
2. Почему Гиппократ называют отцом диететики?
3. Какой вклад внес в диететику Авиценна?
4. Какой вклад внес в диететику Гален?

**Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Теории питания»**

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

**Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ»**

1. На каких принципах рационального питания базируются нормы питания, действующие в России?
2. Для чего являются основой физиологические нормы питания?
3. На какие группы в Нормах распределяется детское население по возрасту?
4. На какие группы в Нормах распределяется взрослое трудоспособное население в зависимости от характера труда?
5. С учетом каких факторов разрабатываются Нормы питания?
6. Что такое рекомендуемые величины потребления пищевых веществ?
7. Что такое адекватный уровень потребления?
8. Что такое верхний допустимый уровень потребления?

**Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Современные концепции питания, основные положения концепции дифференцированного питания»**

1. Дать характеристику концепции оптимального питания.
2. Дать характеристику концепции дифференцированного питания.
3. Дать характеристику концепции направленного (целевого) питания.
4. Дать характеристику концепции индивидуального питания.
5. Дать характеристику концепции осознанного питания.
6. Провести сравнение известных современных концепций питания.
7. Дать краткую характеристику концепции дифференцированного питания.
8. Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
9. В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
10. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированное питание.
11. Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.

## Тема 2 Нетрадиционные виды питания

Литература: О-1,2,3; НПД-1-6; Д-2.

### Вопросы для самоконтроля

1. Нетрадиционное питание.
2. Дать характеристику вегетарианству (сыроедение и сухоедение).
3. Дать характеристику концепции раздельного питания.
4. Дать характеристику концепции безуглеводного и белкового питания.
5. Дать характеристику концепции главного пищевого фактора.
6. Дать характеристику концепции мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом.
7. Дать характеристику концепции питания предков.
8. Дать характеристику концепции «мнимых» лекарств.
9. Дать характеристику теории адекватного целебно-видового питания по Шаталовой.
10. Дать характеристику системе питания по Ниши.
11. Дать характеристику питанию в дзенмакробиотике.
12. Голодание – плюсы и минусы.
13. Перечислить принципы, на которых строятся альтернативные теории питания.
14. Дать характеристику системе индустриального питания.

### Задания для самостоятельной работы

1. Составить меню вегетарианского предприятия общественного питания (ресторана или кафе).
2. Составить памятку для производственного и обслуживающего персонала о приготовлении блюд вегетарианской кухни.
3. Составить памятку для производственного и обслуживающего персонала о приготовлении блюд по системе раздельного питания.

#### 4. Подготовить реферат:

- Роль и значение углеводов в питании человека.
- Роль и значение белков в питании человека.
- Обзор вегетарианских предприятий питания мира.
- Вегетарианские предприятия питания в моем родном городе.
- Применение концепции раздельного питания в индустрии питания.
- Создание предприятия быстрого питания с услугой раздельного питания.

### Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Основные положения концепции вегетарианства»

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.

### Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Основные положения концепции раздельного питания»

1. Дать краткую характеристику концепции раздельного питания.
2. Кто является основоположником концепции раздельного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?
4. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание.

5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания.

**Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания»**

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

**Тема 3 Религия и питание**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1-6; Д-2,5,6.**

**Вопросы для самоконтроля**

1. Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания.
2. Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов.
3. Влияние православных постов на питание.
4. Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт.
5. Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.).
6. Метод «девяти форм пищевого поста».
7. Система питания Аюрведы.
8. Питание в системе учения йоги.

**Задания для самостоятельной работы**

1. Составить постное меню.
- 2. Подготовить реферат:**
  - Аюрведическая кулинарная практика.
  - Особенности питания в системе учения йоги.

**Тема 4 Концепция здорового (позитивного, функционального) питания. Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1-6; Д-1,2,3,4.**

**Вопросы для самоконтроля**

1. История развития концепции здорового (позитивного, функционального).
2. Положительное влияние функциональных продуктов питания на здоровье человека.
3. Функциональные ингредиенты, классификация.
4. Представление о физиологическом воздействии основных видов функциональных ингредиентов.
5. Что такое функциональные продукты?

6. Дать характеристику групп продуктов функционального питания: зерновые завтраки, молочные продукты, жировые эмульсионные продукты и растительные масла, безалкогольные напитки.
7. Что такое функциональная пища?
8. Дать характеристику монопродуктовых и краткосрочных диет.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Сделать подборку материалов о той или иной личности в истории индустрии питания, внесшей вклад в организацию здорового питания населения.  
Подготовить реферат:
  - Пути и методы снижения риска набора избыточной массы тела.
  - Инновационные пути расширения ассортимента услуг в общественном питании.
  - Использование концепций и систем питания, как способ диверсификации бизнеса в общественном питании.

#### **Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты»**

1. История происхождения концепция здорового (позитивного, функционального) питания.
2. Влияние функциональных продуктов питания на здоровье.
3. Потребительские свойства функциональных продуктов.
4. Основные виды функциональных ингредиентов, используемые на сегодняшнем этапе развития (по теории Д. Поттера).

#### **Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет»**

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

#### **Тема 5 Основы специального питания**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1-6; Д-1,2,3,4.**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Что включает в себя понятие «режим питания»?
2. От каких факторов зависит кратность приема пищи?
3. Какие факторы необходимо учитывать при составлении суточного рациона?
4. В каких случаях предусматривают второй завтрак и полдник?
5. Для каких блюд лечебно-профилактического питания предусмотрен выход на 1000 г готовой продукции?
6. Для каких блюд лечебно-профилактического питания предусмотрен выход в граммах на одну порцию?
7. Пищевая ценность блюда.

8. Энергетическая ценность блюда.
9. Сущность расчета химического состава блюд и кулинарной продукции.
10. Факторы, влияющие на усвоение белков, жиров и углеводов.
11. Спортивное питание.
12. Значение питания в спорте.
13. Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей.
14. Основные положения современной концепции радиозащитного питания.

#### **Задание для самостоятельной работы**

##### **Подготовить реферат:**

1. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих на химических производствах.
2. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих со специальными топливами.
3. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих с радиоактивными веществами.
4. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих в различных климатогеографических условиях.

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Современные системы и концепции питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Современные системы и концепции питания» для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения – содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, – представлены в таблицах 2, 3, 4 соответственно.

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	все го	в т.ч. интерактивные формы /часы									
лекции					практи. занятия									
Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории и концепции питания	8	12	-	20	ИЛ/2	Ф/1, Д/1	-	-	-	-	Лит., Ф,Д,Р,С	25	-	<i>Входной контроль, дискуссия, форум, собеседование, реферат</i>
Тема 2 Нетрадиционные виды питания	6	8	-	14	ИЛ/2	Д/2, Ф/2	-	-	-	-	Лит., Д, Ф,Р, ТК	25	-	<i>Дискуссия, форум, реферат, контрольная работа №1</i>
Тема 3 Религия и питание	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р,С	25	-	<i>Собеседование, реферат</i>
Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	4	4	-	8	-	Д/1, КС/1	-	-	-	-	Лит., Д, КС	25	-	<i>Дискуссия, круглый стол</i>
Тема 5 Основы специального питания	6	4	-	10	-	-	-	-	-	-	Лит., С,Р ТК	23,75	-	<i>Собеседование, реферат, контрольная работа №2</i>

<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	-	<b>56</b>	<i>4</i>	<i>8</i>	-	-	-	-	-	<b>123,75</b>		<i>зачет</i>
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>56</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>123,75</b>	-	<b>180</b>

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы							Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)			
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	все го	в т.ч. интерактивные формы /часы									
				лекции	практи. занятия									
Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории и концепции питания	6	12	-	18	ИЛ/2	Ф/1, Д/1	-	-	-	-	Лит., Ф,Д,Р,С	27	-	<i>Входной контроль, дискуссия, форум, собеседование, реферат</i>
Тема 2 Нетрадиционные виды питания	4	8	-	12	ИЛ/2	Д/2, Ф/2	-	-	-	-	Лит., Д, Ф,Р, ТК	27	-	<i>Дискуссия, форум, реферат, контрольная работа №1</i>
Тема 3 Религия и питание	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., Р,С	27	-	<i>Собеседование, реферат</i>
Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	2	4	-	6	-	Д/1, КС/1	-	-	-	-	Лит., Д, КС	27	-	<i>Дискуссия, круглый стол</i>
Тема 5 Основы специального питания	4	4	-	8	-	-	-	-	-	-	Лит., С,Р ТК	25,75	-	<i>Собеседование, реферат, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	-	<b>46</b>	<i>4</i>	<i>8</i>	-	-	-	-	-	<b>133,75</b>	-	<b>зачет</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>46</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>133,75</b>	-	<b>180</b>



Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (в т.ч. КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
				лекции	практи. занятия									
Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории и концепции питания	4	4	-	8		Ф/1, Д/1	-	-	-	-	Лит., Ф, Д, КР	35	-	Форум, дискуссия, контрольная работа
Тема 2 Нетрадиционные виды питания	2	2	-	4	ИЛ/2	Д/2	-	-	-	-	Лит., Д, КР	35	-	контрольная работа
Тема 3 Религия и питание	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	35	-	Контрольная работа
Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	35	-	Контрольная работа
Тема 5 Основы специального питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., КР	24	-	Контрольная работа
<b>Итого:</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>164</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3,75</b>	<b>-</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>164</b>	<b>3,75</b>	<b>180</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Современные системы и концепции питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.



Сокращение	Вид работы
Ф	Подготовка к форуму
Д	Подготовка к дискуссии
ИЛ	Интерактивная лекция
Лит.	Работа с литературой
Р	Написание реферата
Т	Подготовка к тестированию
КР	Контрольная работа

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Современные системы и концепции питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения обучающихся по дисциплине «Современные системы и концепции питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Современные системы и концепции питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:**

- А. принципом взаимозаменяемости
- Б. принципом безопасности
- В. принципом сбалансированности
- Г. принципом рационального использования сырья и отходов
- Д. принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки
- Е. принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии

**2. Органолептическая оценка качества продукции включает:**

- А. внешний вид продукции
- Б. пищевую ценность кулинарной продукции
- В. консистенцию продукции
- Г. соблюдение сроков реализации готовой продукции
- Д. цвет и запах продукции
- Е. компонентный состав продукции

**6. Кулинарная продукция – это:**

- А. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- Б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- В. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- Г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

**4. Заболевания, обусловленные селективным дефицитом пищеварительных ферментов:**

- а) кишечные ферментопатии;

- б) пищевая аллергия;
- в) психогенная непереносимость пищи;
- г) пищевые инфекции.

**5. К макронутриентам относят:**

- а) белки;
- б) жиры;
- в) углеводы;
- г) витамины.

**2 Тематика курсовых работ**

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

**3 Вопросы к зачету**

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	В чем заключается критицизм концепции безуглеводного питания?
2.	В чем заключается критицизм концепции белкового питания?
3.	В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
4.	В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?
5.	В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?
6.	Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?
7.	Влияние православных постов на питание
8.	Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.)
9.	Влияние функциональных продуктов питания на здоровье
10.	Голодание – плюсы и минусы
11.	Дайте определение понятиям «диета» и «система питания»; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них
12.	Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений
13.	Дать определение концепции белкового питания
14.	Дать характеристику концепции «мнимых» лекарств
15.	Дать характеристику концепции безуглеводного питания
16.	Дать характеристику концепции главного пищевого фактора
17.	Дать характеристику концепции дифференцированного питания
18.	Дать характеристику концепции дифференцированного питания
19.	Дать характеристику концепции индивидуального питания
20.	Дать характеристику концепции мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом
21.	Дать характеристику концепции направленного (целевого) питания
22.	Дать характеристику концепции оптимального питания
23.	Дать характеристику концепции осознанного питания
24.	Дать характеристику концепции питания предков
25.	Дать характеристику концепции раздельного питания
26.	Дать характеристику питание в дзенмакробиотике
27.	Дать характеристику системе индустриального питания
28.	Дать характеристику системе питания по Ниши
29.	Дать характеристику теории адекватного питания
30.	Дать характеристику теории адекватного целебно-видового питания по Шаталовой
31.	Дать характеристику теории сбалансированного питания

32.	Для чего являются основой физиологические нормы питания?
33.	Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов
34.	Значение питания в спорте
35.	История вегетарианства, как социального явления
36.	История происхождения концепции здорового (позитивного, функционального) питания
37.	Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?
38.	Какие монопродуктовые диеты Вы знаете и в чем их опасность?
39.	Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?
40.	Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?
41.	Какой вклад внес в диететику Авиценна?
42.	Какой вклад внес в диететику Гален?
43.	Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?
44.	Кто является основоположником концепции безуглеводного питания?
45.	Кто является основоположником концепции белкового питания?
46.	Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
47.	Кто является основоположником концепции раздельного питания?
48.	Кто является основоположником теории адекватного питания?
49.	Кто является основоположником теории сбалансированного питания?
50.	Метод «девяти форм пищевого поста»
51.	На какие группы в Нормах распределяется взрослое трудоспособное население в зависимости от характера труда?
52.	На какие группы в Нормах распределяется детское население по возрасту?
53.	На каких принципах рационального питания базируются нормы питания, действующие в России?
54.	Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания
55.	Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания
56.	Основные виды функциональных ингредиентов, используемые на сегодняшнем этапе развития (по теории Д. Поттера)
57.	Основные положения современной концепции радиозащитного питания
58.	Основные принципы теории адекватного питания
59.	Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские
60.	Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт
61.	От каких факторов зависит кратность приема пищи?
62.	Охарактеризуйте основные признаки здорового питания
63.	Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей
64.	Перечислите принципы, на которых строятся альтернативные теории питания
65.	Питание в системе учения йоги
66.	Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей
67.	Пищевая ценность блюда
68.	Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания
69.	Потребительские свойства функциональных продуктов
70.	Почему Гиппократ называют отцом диететики?
71.	Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство

72.	Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питания
73.	Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание
74.	Провести сравнение известных современных концепций питания
75.	С учетом каких факторов разрабатываются Нормы питания?
76.	Система питания Аюрведы
77.	Спортивное питание
78.	Сущность расчета химического состава блюд и кулинарной продукции
79.	Факторы, влияющие на усвоение белков, жиров и углеводов
80.	Что включает в себя понятие «режим питания»?
81.	Что такое адекватный уровень потребления?
82.	Что такое верхний допустимый уровень потребления?
83.	Что такое рекомендуемые величины потребления пищевых веществ?
84.	Энергетическая ценность блюда

### Практические задания (задачи) к зачету

Номер вопроса	Перечень практических заданий к зачету
1.	
2.	Дать рекомендации и привести примеры по питанию в разгрузочные дни.
3.	Рассчитать калорийность гречневой крупы (белки - 12,6 г, жиры – 3,1 г, углеводы – 60,7 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).
6.	Рассчитать калорийность круассанов сливочных (белки – 8,2 г, жиры – 21,0 г, углеводы – 43,2 г).
7.	Рассчитать калорийность крупы рисовой (белки – 7,0 г, жиры – 1,0 г, углеводы – 74,0 г).
8.	Рассчитать калорийность кумквата (белки – 1,88 г, жиры – 0,86 г, углеводы – 9,4 г).
9.	Рассчитать калорийность личи (белки – 0,83 г, жиры – 0,44 г, углеводы – 15,23 г).
10.	Рассчитать калорийность меда пчелиного (белки – 0,8 г, жиры – 0 г, углеводы – 80,3 г).
11.	Рассчитать калорийность пампушек с чесноком (белки – 8,6 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 58,8 г).
12.	Рассчитать калорийность пирога персикового (белки – 1,9 г, жиры – 10,0 г, углеводы – 32,1 г).
13.	Рассчитать калорийность постного печенья (белки - 8,6 г, жиры – 14,2 г, углеводы – 65,6 г).
14.	Рассчитать калорийность пшеничной крупы (белки – 11,2 г, жиры – 2,0 г, углеводы – 65,7 г).
15.	Рассчитать калорийность ржаных лепешек (белки -7,2 г, жиры – 1,4 г, углеводы – 44,7 г).
16.	Рассчитать калорийность риса дикого (черный, индийский) (белки – 14,73 г, жиры – 1,08 г, углеводы – 68,7 г).
17.	Рассчитать калорийность рисовой запеканки с творогом (белки – 5,1 г, жиры – 7,1 г, углеводы – 26,1 г).
18.	Рассчитать калорийность рисовой каши (белки – 2,4 г, жиры – 3,5 г, углеводы – 25,8 г).
19.	Рассчитать калорийность салата из огурцов и помидоров с добавлением

	сметаны (состав: огурцы – 50 г, помидоры – 50 г, сметана 15% - 1ст. л. или 17 г).
20.	Рассчитать калорийность салата из огурцов и помидоров с добавлением подсолнечного масла (состав: огурцы – 50 г, помидоры – 50 г, подсолнечное масло - 1ст. л. или 20 г).
21.	Рассчитать калорийность сметаны (белки -2,6 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 3,6 г).
22.	Рассчитать калорийность спагетти со шпинатом, сухие (белки – 13,35 г, жиры – 1,57 г, углеводы – 64,21 г).
23.	Рассчитать калорийность трески запеченной (белки – 6,0 г, жиры – 3,7 г, углеводы – 8,0 г).
24.	Рассчитать калорийность щуки припущенной (белки – 19,6 г, жиры – 1,2 г, углеводы – 0 г).
25.	Рассчитать калорийность языка говяжьего отварного (белки – 24,0 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 2,7 г).
26.	Рассчитать калорийность яичницы глазуньи (белки – 12,9 г, жиры – 20,9 г, углеводы – 0,9 г).
27.	Рассчитать калорийность яйца куриного вареного вкрутую (белки – 12,58 г, жиры – 10,61 г, углеводы – 1,12 г).
28.	Рассчитать калорийность яйца куриного жареного (белки – 13,61 г, жиры – 14,84 г, углеводы – 0,707 г).
29.	Рассчитать калорийность яйца куриного, пашот (белки – 12,51 г, жиры – 9,47 г, углеводы – 0,71 г).
30.	Составить общую схему рационального питания.
31.	Составить памятку для производственного и обслуживающего персонала о приготовлении блюд вегетарианской кухни.
32.	Составить памятку для производственного и обслуживающего персонала о приготовлении блюд по системе раздельного питания.
33.	Составить примерное меню вегетарианского предприятия общественного питания (ресторана или кафе).
34.	Составить примерное меню для диеты для больных сахарным диабетом 2 типа, легкой и средней тяжести, не получающих инсулина.
35.	Составить примерное меню для диеты при заболеваниях почек вне обострения.
36.	Составить примерное меню для диеты при ожирении как основном заболевании или сопутствующем при других болезнях, не требующих специальных диет.

#### **4 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. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих на химических производствах.
18. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих со специальными топливами.
19. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих с радиоактивными веществами.
20. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих в различных климатогеографических условиях.

## **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

### **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».

## **6 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.

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Современные системы и концепции питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<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>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Современные системы и концепции питания» представлена в таблице 6.

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (форумы, дискуссии)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом.</i>
Контрольная работа (собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания,</i>

	<i>зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

### **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для обучающихся очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет)	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

#### **Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре**

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре представлен в таблице 8.

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания	<i>форум</i>	0,5
		<i>дискуссия (3)</i>	1,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>3,5</b>
	Тема 2 Нетрадиционные виды питания	<i>форум</i>	0,5
		<i>дискуссия (2)</i>	1,0
		<i>реферат</i>	4,5
		<i>контрольная работа №1</i>	5,0
	<b>итого</b>	<b>7,0</b>	
	Тема 3 Религия и питание	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>тестирование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного,	<i>дискуссия (2)</i>	1,0

	функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	<b>итого</b>	<b>1,0</b>
	Тема 5 Основы специального питания	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>тестирование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>контрольная работа №2</i>	4,5
	<b>итого</b>	<b>6,5</b>	
<b>Всего</b>			<b>20</b>

## 2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Собеседование – 1,0 балл

**1,0 балл** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,8 баллов** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,5 баллов** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Контрольная работа (текущий контроль) – 4,5 балла

**4,5 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**3,5 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**3 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**2 балла** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### Реферат – 1 балл

**1 балл** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**0,7 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются

неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**0,5 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Тестирование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум, дискуссия – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

**Критерии оценки творческого рейтинга**

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания	Подготовка реферата с презентацией	5
Тема 2 Концепции питания	Подготовка реферата с презентацией	5
Тема 3 Нетрадиционные виды питания	Подготовка реферата с презентацией	5
Тема 5 Основы специального питания	Подготовка реферата с презентацией	5
<b>Итого</b>		<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Современные системы и концепции питания» в 5 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и одного практического задания**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – **по 9 баллов каждый**;
- практическое задание – **22 балла**.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний, таблица 10.

Таблица 10 – Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Оценка</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Критерии оценивания</b>
85 – 100 баллов	«зачтено»	ОПК-1	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов
		ОПК-2	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания
70 – 84 баллов	«зачтено»	ОПК-1	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа,

			<p>обработки и хранения</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b></p> <p>основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов</p>
		ОПК-2	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b></p> <p>специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b></p> <p>анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b></p> <p>методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания</p>
50 – 69 баллов	«зачтено»	ОПК-1	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b></p> <p>основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b></p> <p>использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b></p> <p>основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов</p>
		ОПК-2	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b></p> <p>специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b></p> <p>анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b></p> <p>методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания</p>
менее 50 баллов	«не зачтено»	ОПК-1	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b></p> <p>основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b></p> <p>использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b></p> <p>основными методами работы с научно-технической информацией в области питания,</p>

			навыками оценки полученных результатов
		ОПК-2	<b>Не знает на базовом уровне:</b> специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания <b>Не владеет на базовом уровне:</b> методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель

 Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель

 А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель

 Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель

 А.В. Петровская

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Современные системы и концепции питания»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат  
 (бакалавриат, магистратура)

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Амбросьева, Е.Д., Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева.	Москва : КноРус, 2019. — 305 с. — ISBN 978-5-406-07198-4. — URL: <a href="https://book.ru/book/931922">https://book.ru/book/931922</a>	x	да, ЭБС «book.ru»	x	x	1
2	Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова	Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 – Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=557072">http://znanium.com/bookread2.php?book=557072</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева	Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=514526">http://znanium.com/bookread2.php?book=514526</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0



1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=999911">http://znanium.com/bookread2.php?book=999911</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Зайнуллин, Р.А. Функциональные продукты питания. : учебное пособие / Р.А. Зайнуллин, Х.К. Гаделева, Р.В. Кунакова [и др.].	Москва : КноРус, 2023. — 303 с. — ISBN 978-5-406-10591-7. — URL: <a href="https://book.ru/book/945690">https://book.ru/book/945690</a>	x	да, ЭБС «book.ru»	x	x	1
3	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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1496278">https://znanium.com/catalog/product/1496278</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Соколов, А.Ю., Управление пищевой безопасностью : учебное пособие / А.Ю. Соколов, В.И. Борковой.	Москва : КноРус, 2021. — 157 с. — ISBN 978-5-406-07891-4. — URL: <a href="https://book.ru/book/938425">https://book.ru/book/938425</a>	x	да, ЭБС «book.ru»	x	x	1
5	Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова	М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.: 70x100 1/16- (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-939-4 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=469955">http://znanium.com/bookread2.php?book=469955</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	6	x	x	1,0

Преподаватель  М.В. Ксенз  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО  
Библиотекарь



Н.И. Криво