

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.1 Основы рационального питания

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.Я. Кольман



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Дисциплина «Основы рационального питания» играет ведущую роль в понимании современных представлений о здоровом питании. Она является дисциплиной по выбору и служит теоретическим фундаментом современной концепции сбалансированного питания.

Цель изучения дисциплины: познакомить студентов с современным представлением о здоровом питании, основными принципами рационального питания, основами построения рационов питания, сбалансированных по основным пищевым веществам.

В соответствии с учебными планами подготовки бакалавров, дисциплина изучается на третьем курсе заочной формы обучения, форма промежуточной аттестации – зачет.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

1. Изучить действие и взаимодействие отдельных пищевых компонентов, их роли в поддержании здоровья или возникновении заболеваний; процессов потребления, усвоения, переноса, утилизации, выведении из организма пищевых веществ; мотивации выбора пищи человеком и влиянии этого выбора на его здоровье.

2. Изучить основные принципы сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

3. Научиться использовать методы определения интегрального и аминокислотного скоров с целью проведения анализа сбалансированности пищевых продуктов по основным пищевым веществам и аминокислотному составу.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины «Основы рационального питания»:

ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

В результате изучения дисциплины «Основы рационального питания» студент должен:

Знать: основные принципы сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения с учетом основных принципов сбалансированного питания.

Владеть: основными принципами сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате изучения дисциплины «Основы рационального питания» студент должен:

Знать: методы определения интегрального и аминокислотного скоров с целью проведения анализа сбалансированности пищевых продуктов по основным пищевым веществам и аминокислотному составу.

Уметь: проводить исследования с использованием методов определения интегрального и аминокислотного скоров с целью проведения анализа сбалансированности пищевых продуктов по основным пищевым веществам и аминокислотному составу.

Владеть: методами определения интегрального и аминокислотного скоров с целью проведения анализа сбалансированности пищевых продуктов по основным пищевым веществам и аминокислотному составу.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования.

Основы рационального питания основывается на знаниях, полученных в результате изучения следующих дисциплин: «Биохимия», «Органическая химия», «Физиология питания», «Химия пищевых продуктов», «Технология продукции общественного питания».

Основы рационального питания являются базисом для изучения ряда специальных дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Кондитерское производство».

Дисциплина «Основы рационального питания» входит в перечень вариативных дисциплин учебного плана, дисциплина по выбору.

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина «Основы рационального питания» реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс
		3
Общая трудоемкость дисциплины	2,0 (72)	2,0 (72)
Контактная работа с преподавателем:	0,222 (8)	0,222 (8)
занятия лекционного типа	0,111 (4)	0,111 (4)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	0,111 (4)	0,111 (4)
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,667 (60)	1,667 (60)
изучение теоретического курса (ТО)	0,5556 (20)	0,5556 (20)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	1,1111 (40)	1,1111 (40)
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет 0,111 (4)	зачет 0,111 (4)

3 Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Раздел 1. Основные принципы здорового питания	2	1	-	20	ОПК-2 ПК-24
1.1	Взаимосвязь питания и здоровья человека.	-	0,5	-	4	ОПК-2
1.2	Мировой опыт организации здорового питания. Политика в области здорового питания в России.	0,5	-	-	-	ОПК-2
1.3	Индивидуальная оценка поступления и расхода энергии		0,25	-	4	ОПК-2 ПК-24
1.4	Основные пищевые нутриенты и их роль в формировании здоровья человека	1	-	-	-	ОПК-2 ПК-24

1.5	Рекомендуемое соотношение пищевых веществ в рационе.	-	0,25	-	4	ОПК-2 ПК-24
1.6	Понятие о скрытых жирах и их источниках.	0,5	-	-	2	ОПК-2
1.7	Транс-изомеры жирных кислот, их влияние на организм человека, источник и поступления.	-	-	-	2	ОПК-2
1.8	Пути снижения содержания жира, насыщенных жирных кислот и холестерина в рационе.	-	-	-	4	ОПК-2
2	Раздел 2. Кулинарная обработка продуктов – одна из составляющих здорового питания	1	1		10	ОПК-2 ПК-24
2.1	Понятие	0,5	-	-	-	

	полезност и продукто в питания, блюд и рационов.					ОПК-2 ПК-24
2.2	Пищевая ценность продукто в животног о и раститель ного происхож дения.	-	0,5	-	2	ОПК-2 ПК-24
2.3	Значение кулинарн ой обработки продукто в. Основные способы обработки пищи. Здоровое питание и предпочт ительные способы кулинарн ой обработки продукто в.	0,5	0,25	-	4	ОПК-2 ПК-24
2.4	Потери пищевых веществ при хранении и кулинарн ой обработке продукто в.	-	0,25	-	4	ОПК-2 ПК-24
3	Раздел 3.	1	2	-	30	ОПК-2

	Роль питания в профилактике распространённых болезней цивилизации					ПК-24
3.1	Избыточный вес. Ожирение. Сахарный диабет. Сердечно-сосудистые заболевания. Причины. Пути профилактики и коррекции с помощью питания.	0,5	-	-	10	ОПК-2 ПК-24
3.2	Авитаминозы, Гиповитаминозы. Заболевания желудочно-кишечного тракта. Кариес. Пути профилактики и коррекции с помощью питания.	-	0,5	-	4	ОПК-2 ПК-24

3.3	Пирамида питания. Основные группы продуктов в пирамиды здорового питания. Соотношение основных групп продуктов в питания в суточном рационе. Порции основных групп продуктов в и их весовые и объёмные эквиваленты.	0,25	-	-	12	ОПК-2
-----	---	------	---	---	----	-------

3.4	Питание и здоровый образ жизни. Ежедневная физическая активность. Индекс массы тела и его интерпретация. Поддержание рекомендуемой массы тела. Баланс поступления и расхода энергии – основа здоровья.	0,25	1,5	-	4	ОПК-2 ПК-24
	Итого:	4	4	-	60	

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Мировой опыт организации здорового питания. Политика в области здорового питания в России	0,5	
2	1	Основные пищевые нутриенты и их роль в формировании здоровья человека	1	
3	1	Понятие о скрытых жирах и их источниках.	0,5	
4	2	Понятие полезности продуктов питания, блюд и рационов.	0,5	
5	2	Значение кулинарной обработки продуктов. Основные способы обработки пищи. Здоровое питание и предпочтительные способы кулинарной обработки продуктов.	0,5	
6	3	Избыточный вес. Ожирение. Сахарный диабет. Сердечно-сосудистые заболевания. Причины. Пути профилактики и коррекции с помощью питания	0,5	
7	3	Пирамида питания. Основные группы продуктов пирамиды здорового питания. Соотношение основных групп продуктов питания в суточном рационе. Порции основных групп продуктов и их весовые и объёмные эквиваленты.	0,25	

¹В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

8	3	Питание и здоровый образ жизни. Ежедневная физическая активность. Индекс массы тела и его интерпретация. Поддержание рекомендуемой массы тела. Баланс поступления и расхода энергии – основа здоровья.	0,25	
		Итого	4	

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Взаимосвязь питания и здоровья человека.	0,5	
2	1	Индивидуальная оценка поступления и расхода энергии	0,25	
3	1	Рекомендуемое соотношение пищевых веществ в рационе.	0,25	
4	2	Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения.	0,5	
5	2	Значение кулинарной обработки продуктов. Основные способы обработки пищи. Здоровое питание и предпочтительные способы кулинарной обработки продуктов.	0,25	
6	2	Потери пищевых веществ при хранении и кулинарной обработке продуктов.	0,25	
7	3	Авитаминозы, Гиповитаминозы. Заболевания желудочно-кишечного тракта. Кариес. Пути профилактики и коррекции с помощью питания.	0,5	
8	3	Питание и здоровый образ жизни. Ежедневная физическая активность. Индекс массы тела и его интерпретация.	1,5	

		Поддержание рекомендуемой массы тела. Баланс поступления и расхода энергии – основа здоровья.		
	Итого		4	

3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрены.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная литература

1. Основы рационального питания: учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.]; под ред. М. М. Лапкина. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442470.html>
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания [Текст] / Р. С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет; Ставрополь: Издательство "АГРУС", 2014. - 80 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=514526>
3. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский.- Москва: Инфра-М,2015.-271 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>
4. Молчанова, Е. Н. Физиология питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Молчанова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 240 с. (Введено оглавление)

Дополнительная литература

5. Морозова, Е. В. Физиология питания. Организация питания школьников [Текст] : учеб. пособие / Е. В. Морозова, Л. Г. Макарова; Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2012. - 141 с. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u61/i-719078.pdf>
6. Макарова, Л. Г. Основы рационального питания [Текст]: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т.- Красноярск: КГТЭИ, 2010. - 249 с.
7. Могильный М. П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учебное пособие для магистров по направлению подготовки - Технология продукции и организации общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Шлёнская; под ред. М. П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2015 г. – 180 с.

Нормативная документация

8. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года [Электронный ресурс]: распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 года № 1873-р// Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902242308>;
9. МР 2.3.1.2432 – 08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Введ. 18.12.2008. // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200076084>;
10. МР 2.3.1.1915-04 Методические рекомендации. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ [Электронный ресурс]// Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200037560>;
11. О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации: [Электронный ресурс]: приказ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 5 августа 2003 года № 330 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт». – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901871304/>.

Учебно-методическая литература

12. Основы рационального питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / Л.Г. Макарова, О.Я. Кольман – 2018. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18367>.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Основы рационального питания» является зачет, который проводится в устной форме по вопросам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются: вопросы к зачету, комплект заданий для практических занятий, комплект заданий для контрольной работы. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет) по дисциплине

Раздел 1. Основы принципы здорового питания

1. Взаимосвязь питания и здоровья человека.

2. Понятие «здоровое питание»
3. Государственная политика в области здорового питания.
4. Мировой опыт организации здорового питания.
5. Основные принципы здорового питания.
6. Баланс поступления и расхода энергии.
7. Индекс массы тела (ИМТ) – объективный показатель баланса энергии в организме (ПЖО), его расчёт.
8. Рекомендуемое соотношение пищевых веществ в рационе.
9. Понятие о рациональном (оптимальном) питании.
10. Требования к организации рационального питания.
11. Требования к количественной стороне питания.
12. Требования к качественной стороне питания.
13. Понятие о сбалансированном питании. Сбалансированность жиров, белков и углеводов, минеральных веществ, витаминов.

Раздел 2. Кулинарная обработка продуктов – одна из составляющих здорового питания. Пищевая ценность продуктов

1. Понятие полезности продуктов питания, блюд и рационов.
2. Определение калорийности, биологической и пищевой ценности продуктов питания блюд и рационов.
3. Пищевая ценность продуктов животного происхождения:
 - мяса и мясопродуктов;
 - рыбы и нерыбных продуктов;
 - молока и молочных продуктов;
 - яиц;
 - мёда (прополиса, пчелиного воска, цветочной пыльцы).
4. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения:
 - зерновых и бобовых;
 - овощей и фруктов;
 - пряностей;
 - плодов и ягод, орехов.
5. основные способы кулинарной обработки пищи.
6. Предпочтительные способы кулинарной обработки в здоровом питании.
7. Потери пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов.
8. Рекомендации по восполнению потерь витаминов и минеральных веществ, происходящих при обработке продуктов.

Раздел 3. Роль питания в профилактике болезней цивилизации

1. Питание и сердечно-сосудистые заболевания.
2. Избыточный вес и питание.
3. Канцерогенное действие пищевых продуктов и меры профилактики.
4. Заболевания желудочно-кишечного тракта, связь с питанием.
5. Авитаминозы и гиповитаминозы, пути коррекции рационов питания.
6. Пирамида питания.
7. Основные группы продуктов пирамиды здорового питания.
8. Соотношение основных групп продуктов в суточном рационе питания.

9. Порции основных групп питания и их весовые и объёмные коэффициенты.
10. Питание и здоровый образ жизни.
11. Индекс массы тела и его интерпретация.
12. Баланс поступления и расхода энергии.
13. Поддержание рекомендуемой массы тела.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Основы рационального питания: учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.]; под ред. М. М. Лапкина. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442470.html>
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания [Текст] / Р. С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет; Ставрополь: Издательство "АГРУС", 2014. - 80 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=514526>
3. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский.- Москва: Инфра-М,2015.-271 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>
4. Молчанова, Е. Н. Физиология питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Молчанова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 240 с. (Введено оглавление)

Дополнительная литература

5. Морозова, Е. В. Физиология питания. Организация питания школьников [Текст] : учеб. пособие / Е. В. Морозова, Л. Г. Макарова; Сиб. федерал. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2012. - 141 с. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u61/i-719078.pdf>
6. Макарова, Л. Г. Основы рационального питания [Текст]: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения / Л. Г. Макарова, Г. Г. Первышина, И. Н. Пушмина; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т.- Красноярск: КГТЭИ, 2010. - 249 с.
7. Могильный М. П. Организация производства продукции здорового питания (принципы здорового питания: рекомендации, правила, характеристика): учебное пособие для магистров по направлению подготовки - Технология продукции и организации общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Шлёнская; под ред. М. П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2015 г. – 180 с.

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

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
2. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
3. Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Москва, [2016]. – Режим доступа <http://e.lanbook.com>.

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Основы рационального питания» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на третьем курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем – зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины:

– в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

– практических занятий. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку заданий для практических работ; устного опроса, проверки контрольной работы.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента

Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения (акад. часы)	Форма контроля
1	Изучение основных принципов сбалансированного питания с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	20	Проверка контрольной работы
2	Выполнение расчетной работы по разработке рационов питания для организованных коллектив. Оценка сбалансированности разработанных рационов по основным пищевым веществам и аминокислотному составу с помощью интегрального и аминокислотного скоров.	20	Проверка контрольной работы
3	Изучение теоретического курса.	20	Вопросы к зачету
	Итого	60	

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13С8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP

	870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-02 кабинет физиологии питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2-2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.