

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 ОП ВО*

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  
СОВРЕМЕННЫЕ КОНЦЕПЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.1 Современные концепции здорового 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 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

## 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)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили Л.Г.Ермош

  
*инициалы, фамилия, подпись*

*инициалы, фамилия, подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Дисциплина «Современные концепции здорового питания» предназначена для магистров, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

Дисциплина «Современные концепции здорового питания» изучается студентами 1 курса, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.4.1).

Цель преподавания дисциплины – сформировать у студентов представления о здоровом питании, ознакомить с различными концепциями питания, дать обоснование и оценку их роли, мотивации выбора, влияния на здоровье человека.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Основной задачей дисциплины является представление основных положений различных видов концепций питания, исторических и эколого-географических аспектов их существования, анализ целей и задач, оценка мотивации выбора человеком и влияния на здоровье.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций, указанных в таблице.

Схема формирования компетенций по дисциплине «Современные концепции здорового питания»

Курс	Семестр	Индекс и наименование дисциплины	Результат обучения
<b>ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</b>			
1	1	Б1.В.ДВ.4.1 Современные концепции здорового питания	<b>Знать:</b> современные концепции питания; теоретические аспекты инновационных технологий, вопросов питания; экологические принципы создания и ресурсосберегающие технологии продуктов питания; <b>Уметь:</b> применять базовые знания для конкретных решений в области создания эффективной концепции предприятия, используя современные информационные технологии; разрабатывать конкурентно

			<p>способный ассортимент продукции для различных моделей питания; аргументировать свои решения;</p> <p><b>Владеть:</b> способностью к обобщению, анализу; вопросами состояния питания и современных стратегий предприятий общественного питания и пищевых производств; перспективными направлениями их развития</p>
<b>ПК-17 - способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</b>			
1	1	<p>Б1.В.ДВ.4.1 Современные концепции здорового питания</p>	<p><b>Знать:</b> современные концепции питания; теоретические аспекты инновационных технологий, вопросов питания;</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками научного поиска, реализуя специальные средства и методы получения нового знания; вопросами современного состояния в области питания</p>
<b>ПК-21 - способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции</b>			
1	1	<p>Б1.В.ДВ.4.1 Современные концепции здорового питания</p>	<p><b>Знать:</b> современные концепции питания; теоретические аспекты инновационных технологий, вопросов питания; функциональные свойства пищевых веществ;</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и давать оценку существующим теориям питания, создавать модели пищевых рационов, пищевых продуктов для различных видов питания; позволяющие корректировать пищевую ценность рационов</p>
<b>ПК-7- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</b>			
1	1	<p>Б1.В.ДВ.4.1 Современные концепции здорового питания</p>	<p><b>Знать:</b> современные концепции питания; основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения; теоретические аспекты инновационных технологий, вопросов питания;</p> <p><b>Уметь:</b> уметь разрабатывать ассортимент новых видов продукции питания для различных групп населения и назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; обосновывать пищевую ценность и значимость для конкретного вида питания;</p> <p><b>Владеть:</b> вопросами здорового питания;</p>

			пищевой ценности и безопасности продуктов питания, методами контроля качества продукции
--	--	--	---

#### 1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Современные концепции здорового питания» входит в вариативную часть, является курсом по выбору (Б1. В. ДВ. 4.1).

Междисциплинарные связи дисциплины по учебному плану:

- Современные проблемы науки в производстве продуктов питания
- Высокотехнологичные производства в общественном питании
- Современные методы исследований сырья и продукции питания

#### 1.4 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке.

### 2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		I
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	3/108	3/108
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1/36</b>	<b>1/36</b>
занятия лекционного типа	-	-
занятия семинарского типа	1/36	1/36
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	1/36	1/36
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2/72</b>	<b>2/72</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	-	-
реферат, эссе (Р)	2/72	2/72
курсовое проектирование (КР)	-	-
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	зачет	зачет

### 3 Содержание дисциплины

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

№ п/п	Темы дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Практические занятия (акад. час)	Самостоятельная работа (акад. час)	Формируемые компетенции
1	Концепция здорового питания. Продукты здорового питания	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
2	Концепция функционального питания	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
3	Концепция питания детей школьного возраста	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
4	Концепция лечебного питания. Принципы лечебного питания	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
5	Концепция лечебно-профилактического питания.	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
6	Концепция раздельного питания	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
7	Концепция вегетарианства	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
8	Особенности питания студентов	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
9	Концепция питания спортсменов	-	4	8	ОПК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-21
	<b>ИТОГО</b>	-	36	72	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

Учебным планом не предусмотрено.

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п\п	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
		всего	в том числе в инновационной форме
1	Концепция здорового питания. Продукты здорового питания	4	
2	Концепция функционального питания	4	
3	Концепция питания детей школьного возраста	4	
4	Концепция лечебного питания. Принципы лечебного питания	4	
5	Концепция лечебно-профилактического питания.	4	
6	Концепция раздельного питания	4	
7	Концепция вегетарианства	4	
8	Особенности питания студентов	4	
9	Концепция питания спортсменов	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Текст : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова.- Москва : Прометей, 2016. - 168 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=557072>
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания [Текст]: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; Ставропольский государственный аграрный университет.- Ставрополь : 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.

## **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с учебным планом промежуточной формой аттестации по дисциплине «Современные концепции здорового питания» является зачет.

Целью зачета является проверка усвоения теоретического материала по курсу.

Текущей формой контроля знаний является представление докладов-презентаций.

Оценочными средствами для промежуточного контроля являются вопросы к зачету.

Оценочными средствами для текущего контроля является задания для докладов-презентаций по темам дисциплины.

Фонд оценочных средств и критерии оценивания представлены в приложении к рабочей программе.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### *Основная литература*

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Текст : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова.- Москва : Прометей, 2016. - 168 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=557072>
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания [Текст]: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; Ставропольский государственный аграрный университет.- Ставрополь : АГРУС, 2014. - 80 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/go.php?id=514526>

### *Дополнительная литература*

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.

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

- 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/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- 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>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Самостоятельная работа при изучении дисциплины «Современные концепции здорового питания» заключается:

- в выборе темы презентации;
- в поиске информации и проработке материала;
- в подготовке презентации по выбранной теме;
- в подготовке к зачету.

Все виды самостоятельной работы студентов обеспечены литературой библиотечного фонда института, а так же методическими разработками:

- методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Современные концепции здорового питания»;
- методические указания по самостоятельной работе студентов по дисциплине «Современные концепции здорового питания»;
- методические указания по выполнению контрольной работы студентов заочной формы обучения по дисциплине «Современные концепции здорового питания»;
- вопросы к зачету – ФОС по дисциплине «Современные концепции здорового питания».

Формы и критерии оценки всех видов работы представлены в соответствующем методическом указании.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

### 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

- Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
- Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лицсертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
- ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лицсертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security – Лицсертификат 2462170522081649547546от 22.05.2017

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

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 семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий семинарского типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор).

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.

№ п/п	Наименование специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Наименование основного учебно-лабораторного оборудования
1	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.
2	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.
3	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 штрих кодов - 2 шт.
4	Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания: № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256