

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2024 15:28:28

Уникальный программный ключ:

24f866be2aca16484036a8cb5c509a931e6b2r

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

13 декабря 2023 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

15.11.2023 г.

протокол № 3

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Концепции здорового питания
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление в индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2024
Разработана:	
Доцент, к.м.н.	
Мажаева Т.В.	

Екатеринбург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	9
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	10
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе магистров знаний о формировании региональной политики в области здорового питания, позволяющих создавать современные системы питания, которые будут удовлетворяться потребности различных групп населения в полноценном, качественном и безопасном питании на предприятиях общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 2						
Зачет	108	16	4	12	88	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать:</p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-4 Знать: Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>
---	--

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-4 Уметь:</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-4 Уметь: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданными функциональным составом и свойствами</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-4 Иметь практический опыт:</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции</p> <p>Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-6.ПК-4 Иметь практический опыт: Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 2		104					
Тема 1.	Потребность в пищевых веществах и энергии - научная основа здорового питания. Состояние питания, пищевого статуса и здоровья различных групп населения Мира России и Свердловской области на основе эпидемиологических исследований (ПК-4)	21	1		2	18	
Тема 2.	Основные приоритеты в области улучшения питания. Расширение производства продовольственного сырья и пищевых продуктов — основа продовольственной безопасности России (ПК-4)	27	1		4	22	

Тема 3.	Концепция государственной политики в области здорового питания. Стратегия формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года. (ПК-4)	31	1		4	26	
Тема 4.	Формирование региональной политики и региональных программ здорового питания. (ПК-4)	25	1		2	22	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1...4	Проблемная дискуссия (Приложение 4)	Для проблемной дискуссии по теме 1 предусмотрено 8 вопросов, по теме 2 предусмотрено 5 вопросов, по темам 3 и 4 - по 4 вопроса.	до 5 баллов
Тема 2 и 3	Презентации (Приложение 4)	По каждому индивидуальному заданию магистрант составляет и защищает презентацию. Предлагается 3 темы презентации. До 5 баллов за презентацию по индивидуальному заданию	до 5 баллов
Тема 1...4	Тесты (Приложение 4)	Один тест из 10 вопросов, три теста по 20 вопросов.	до 5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
2 семестр (За)	Билет к зачету (Приложение 5)	Билет состоит из двух теоретических вопросов и задачи.	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Потребность в пищевых веществах и энергии - научная основа здорового питания. Состояние питания, пищевого статуса и здоровья различных групп населения Мира России и Свердловской области на основе эпидемиологических исследований (ПК-4)
Состояние питания. ВОЗ. Питание и здоровье в Европе: новая основа действий. Проблема обеспечения углеводами. Мировые данные, Европе, России. Питание и оптимальное развитие детей грудного и раннего возраста. Питание и оптимальное развитие детей школьного возраста. Питание беременных женщин и кормящих матерей. Питание работающего населения и пожилых людей. Пищевой статус различных групп населения России и Свердловской области. Антропометрические показатели пищевого статуса различных групп населения России и Свердловской области. Обеспеченность различных групп населения микронутриентами. Состояние здоровья различных групп населения России и Свердловской области

Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания. Расширение производства продовольственного сырья и пищевых продуктов — основа продовольственной безопасности России (ПК-4)
Ликвидация дефицита полноценного белка, витаминного дефицита, железодефицитных состояний, йодного дефицита, дефицита селена, дефицита кальция и магния.
Пути развития сельскохозяйственного производства, пищевой и перерабатывающей промышленности. Генетически модифицированные источники пищи. Продукты комбинированные пищевые, в том числе заданного химического состава.
Историческая справка и состояние проблемы на сегодняшний день. Медико-биологические критерии оценки качества и безопасности генетически модифицированных источников пищи. Гигиенические и нормативные аспекты регистрации, маркировки, этикетирования пищевых продуктов из генетически модифицированных источников. Организация Госсанэпиднадзора за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Продукты комбинированные пищевые, в том числе заданного химического состава. Биологически активные добавки к пище (БАД).

Тема 3. Концепция государственной политики в области здорового питания. Стратегия формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года. (ПК-4)
Цели, задачи и этапы. Основные принципы. Основные направления. Механизм реализации. Ожидаемые результаты реализации государственной политики в области здорового питания. Задачи научных организаций по реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Организация мониторинга за реализацией концепции государственной политики в области здорового питания

Тема 4. Формирование региональной политики и региональных программ здорового питания. (ПК-4)
Требования к формированию и реализации региональных программ здорового питания и повышению их эффективности. Стратегия региональных программ здорового питания. Потенциальные партнёры региональных программ здорового питания.
Роль служб здравоохранения и общественных организаций. Пропаганда знаний и обучение принципам здорового питания. Мониторинг и оценка проводимых работ на различных этапах программы.
Образование населения через средства массовой информации (СМИ). Образование населения через медицинские и немедицинские структуры. Подготовка специалистов в области здорового питания

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Потребность в пищевых веществах и энергии - научная основа здорового питания. Состояние питания, пищевого статуса и здоровья различных групп населения Мира России и Свердловской области на основе эпидемиологических исследований (ПК-4)
Основы физиологии питания, рациональное питание
Тест №1

Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания. Расширение производства продовольственного сырья и пищевых продуктов — основа продовольственной безопасности России (ПК-4)

Энергетический обмен организма. Физиологическая роль макро- и микронутриентов. Самостоятельная работа на практических занятиях

1. Презентация фильмов Просмотр и обсуждение фильмов.

Контрольные вопросы для обсуждения:

1. Технология мониторинга питания включает в себя следующие методы:
2. Уровень жизни в соответствии с «индексом человеческого развития нашей страны
3. Методы мониторинга продовольственного обеспечения и питания:
4. Политика Европы, США и России в ликвидации нарушения пищевого статуса населения

Индивидуальное задание 1. Рассчитать биологическую ценность белка

Тест № 2

Тема 3. Концепция государственной политики в области здорового питания. Стратегия формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года. (ПК-4)

Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов. Функциональное и специализированное питание. Физиологические основы диетического (лечебного) питания и лечебно-профилактического питания.

Индивидуальное задание 2 Оценить биологическую эффективность жиров

Индивидуальное задание 3 Оценить содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах

Тест №3

Тема 4. Формирование региональной политики и региональных программ здорового питания. (ПК-4)

Тест №4

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Потребность в пищевых веществах и энергии - научная основа здорового питания.

Состояние питания, пищевого статуса и здоровья различных групп населения Мира России и Свердловской области на основе эпидемиологических исследований (ПК-4)

Проблемная дискуссия

Вопросы:

1. Охарактеризуйте динамика потребность в пищевых веществах и энергии за 10 лет.
2. Методы исследования, разработки и утверждения «Норм физиологической потребности»
3. Дайте характеристику динамики загрязнения пищевых продуктов химическими соединениями
4. Дайте характеристику динамики загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами
5. Дайте характеристику динамики загрязнения пищевых продуктов пестицидами
6. Уровень загрязнения продуктов питания диоксиснами, география распространенности загрязнения..
7. Уровень загрязнение продуктов питания антибиотиками, гормонами, другими веществами и соединениями в Р.Ф. и в Свердловской области в сравнении.
8. Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм распространенные в Свердловской области.

Тема 2. Основные приоритеты в области улучшения питания. Расширение производства продовольственного сырья и пищевых продуктов — основа продовольственной безопасности России (ПК-4)

Проблемная дискуссия

Вопросы:

1. Ликвидация дефицита полноценного белка,
2. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния),
3. Ликвидация витаминного дефицита, железодефицитных состояний, йодного дефицита, дефицита селена, дефицита кальция и магния
4. Питание и оптимальное развитие детей грудного и раннего возраста,
5. Питание и оптимальное развитие детей школьного возраста.

Тема 3. Концепция государственной политики в области здорового питания. Стратегия формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года. (ПК-4)

Проблемная дискуссия

Вопросы:

1. Какие заболевания относятся к алиментарно-зависимым
2. На что направлены основные профилактические мероприятия связанные с коррекцией питания
3. Какие основные пути ликвидации витаминно-дефицита
4. Когда была разработана первая программа витаминизации пищевых продуктов

Тема 4. Формирование региональной политики и региональных программ здорового питания. (ПК-4)

Проблемная дискуссия

Вопросы:

1. Какие заболевания относятся к алиментарно-зависимым
2. На что направлены основные профилактические мероприятия связанные с коррекцией питания
3. Какие основные пути ликвидации витаминного дефицита
4. Когда была разработана первая программа витаминизации пищевых продуктов

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Учебным планом курсовые работы не предусмотрены.

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Учебным планом контрольные работы не предусмотрены

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Учебным планом курсовые работы не предусмотрены

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания и их разработка [Электронный ресурс]: монография. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 368 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206300>

2. Киселева Т. Ф., Сергеева И. Ю., Шкрабтак Н. В. Методология науки о пище [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 160 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/333179>

Дополнительная литература:

1. Мишина О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс]: учебно-методическая литература. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1007767>

2. Лаврова Л. Ю., Борцова Е. Л. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие для студентов вузов. - Москва: Библио-Глобус, 2018. - 201

3. Евстигнеев С. В. Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции: монография. - Старый Оскол: ТНТ, 2018. - 271

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2024

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Охарактеризуйте динамика потребность в пищевых веществах и энергии за 10 лет.
2. Методы исследования, разработки и утверждения «Норм физиологической потребности»
3. Дайте характеристику динамики загрязнения пищевых продуктов химическими соединениями
4. Дайте характеристику динамики загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами
5. Дайте характеристику динамики загрязнения пищевых продуктов пестицидами
6. Уровень загрязнения продуктов питания диоксиснами, география распространенности загрязнения..
7. Уровень загрязнение продуктов питания антибиотиками, гормонами, другими веществами и соединениями в Р.Ф. и в Свердловской области в сравнении.
8. Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм распространенные в Свердловской области.
9. Пищевые добавки применяемые предприятиями пищевой промышленности Свердловской области. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
10. Состояние питания России и Свердловской области
11. Пищевой статус различных групп населения России и Свердловской области.
12. Антропометрические показатели пищевого статуса населения России и Свердловской области.
13. Обеспеченность населения России и Свердловской области микронутриентами.
14. Состояние здоровья населения России и Свердловской области.
15. Питание и оптимальное развитие детей грудного и раннего возраста,
16. Питание и оптимальное развитие детей школьного возраста
17. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния),
18. Ликвидация витаминного дефицита
19. Пути развития сельскохозяйственного производства, пищевой и перерабатывающей промышленности.
20. Гигиенические и нормативные аспекты регистрации, маркировки, этикетирования пищевых продуктов из генетически модифицированных источников.
21. Организация Госсанэпиднадзора за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.
22. Продукты комбинированные пищевые, в том числе заданного химического состава. Биологически активные добавки к пище (БАД).
23. Концепция государственной политики в области здорового питания на период до 2025 гг. Цели, задачи и этапы. Основные принципы. Основные направления. Механизм реализации.
24. Задачи научных организаций по реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
25. Региональный уровень реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения. Роль служб здравоохранения и общественных организаций.
26. Ликвидация железодефицитных состояний

27. Ликвидация йодного дефицита
28. Ликвидация дефицита селена
29. Ликвидация дефицита кальция
30. Ликвидация дефицита магния

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Микросимптом «географический язык» встречается при дефиците витамина	ПК-4
2		Мацерация слизистой оболочки губ и трещины в углах рта появляются при недостаточном поступлении с пищей витамина _____	ПК-4
3		Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена содержанием _____	ПК-4
4		Токсическое поражение печени с возможным канцерогенным эффектом характерно для _____	ПК-4
5		Симптомы, напоминающие опьянение, беспричинный смех, пляска, пение, шаткая походка являются симптомами _____	ПК-4
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Не синтезируется и не депонируется в организме: 1. Аскорбиновая кислота 2. Эргокальциферол 3. Рибофлавин 4. Тиамин	ПК-4
2		Условия кулинарной обработки продуктов, способствующие разрушению аскорбиновой кислоты: 1. Контакт с кислородом воздуха 2. Контакт с металлом посуды 3. Предварительное замачивание очищенных овощей 4. Верны все ответы	ПК-4
3		Пищевая ценность крупяных изделий обусловлена: 1. Высоким содержанием незаменимых аминокислот в сбалансированном виде 2. Высоким содержанием микроэлементов	ПК-4

		3.Содержанием пищевых волокон 4.Содержанием легкоусвояемого железа	
4		Что не является источниками токоферола: 1.Черная смородина 2.Хлеб и крупы 3.Грецкие орехи 4.Растительные масла	ПК-4
5		Источниками биофлавоноидов являются: 1.Мясо животных 2.Субпродукты 3.Клюква 4. Все вышеперечисленное	ПК-4