

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.01.2025 09:03:38
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
Соловьев Д.А.
«18» *март* 20*21* г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБТ
Соловьев Д.А.
«18» *март* 20*21* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФИЛАКТИКИ АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ
Направление подготовки	19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника	Магистр
Нормативный срок Обучения	2 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю.

Вольф Е.Ю.
(подпись)

Саратов 2021

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» является формирование у обучающихся навыков разработки диетических рационов с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» является относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, а также при освоении следующих дисциплин магистратуры: «Методология науки о питании», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания».

Дисциплина «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-3	«Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий»	ПК-3.1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	физиологические основы питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет	разрабатывать рационы и новые продукты диетического функционального назначения	методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности

			ПК-3.2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	особенности лечебного диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания	организовывать контроль и качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения	методикой внедрения новой продукции в производственный процесс
--	--	--	--	---	--	--

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов					
		в т.ч. по семестрам					
		1	2	3	4		
Контактная работа, в том числе	28,1		28,1				
Лудиторная работа	28		28				
лекции	x		x				
лабораторные	x		x				
практические	28		28				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1				
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	43,9		43,9				
Количество рубежных контролей	x		x				
Форма итогового контроля	Зач		Зач				
Курсовой проект (работа)	x		x				

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1.	Особенности организма в различных состояниях и потребности в питательных веществах в зависимости от этих состояний	1	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО/ВК
2.	Заболевания, связанные с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе	2	ПЗ	М	4	4	ТК	УО
3.	Заболевания, связанные с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе	3	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО
4.	Использование нутрицевтиков и парафармацевтиков для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	4	ПЗ	М	4	4	РК	УО
5.	Роль пробиотиков и пищевых волокон в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний	5	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО
6.	Использование биологически-активных добавок как профилактического средства при нарушении состава пищи	6	ПЗ	М	4	4	ТК	УО
7.	Разработка рецептур и технологии продуктов и блюд лечебно-профилактического назначения	7	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО, РК
	Выходной контроль				0,1	15,9	ВыхК	Э
	Итого				28,1	43,9		

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» проводится по видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: практические занятия по темам: «Особенности организма в различных состояниях и потребности в питательных веществах в зависимости от этих состояний», «Использование биологически-активных добавок как профилактического средства при нарушении состава пищи» с Рахмановой Г.Ю. (начальник отдела по гигиене детей и подростков Управления Федеральной Службы по Надзору в Сфере Защиты Прав Потребителей и Благополучия Человека по Саратовской области).

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы в разработке диетических рационов с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма

Для достижения этих целей используются интерактивные методы – практические занятия с элементами моделирования

Решение ситуационных задач (моделирование) позволяет обучиться планированию и прогнозированию результата технологического процесса. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Практические занятия с элементами моделирования помогают обучающемуся составить диетические рационы с учетом индивидуальных особенностей организма, включить в диеты специализированные компоненты в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленные на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2)
1	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания https://e.lanbook.com/reader/book/165844/?demoKey=def027b2f356c265608b1fa860f1cf25	Сафонова Э. Э., Линич Е. П., Бычсков а В. В.	СПб:Лань, 2021	1-7

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 2)
1.	Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на пищевых продуктах http://www.iprbookshop.ru/1957.html	-	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с.	1-7
2.	Технология и организация диетического питания: учебно-методическое пособие по дисциплине по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».	О.Н. Клокина, Ю.В. Мухамеджано ва, Е. Ю. Вольф, И.В. Симакова	ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 122 с.	1-7
3.	Лечебное питание детей первого года жизни http://www.iprbookshop.ru/70513.html	Баранов А.А.	М.: ПедиатрЪ, 2011. — 168 с.	1-7
4.	Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения http://www.iprbookshop.ru/55	А.Н. Австриевских, А.А. Всковцев, В.М. Позняковский.	Саратов: Вузовское образование, 2014. — 428 с.	1-7

	84.html			
5.	Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни http://www.iprbookshop.ru/5657.html	В.М. Позняков-ский [и др.].	Саратов: Вузовское образование, 2014. — 337 с.	1-7
6.	Питание легкоатлета http://www.iprbookshop.ru/27583.html	Луиз Бурке	М.: Человек, 2012. — 64 с.	1-7
7.	Организация питания пациентов в лечебно-профилактических учреждениях http://www.iprbookshop.ru/51463.html	Ю.А. Юдаева [и др.].	Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2014. — 36 с.	1-7
8.	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях http://www.iprbookshop.ru/70891.html	-	СПб. : Троицкий мост, 2017. — 339 с.	1-7
9.	Димитриев А.Д. Основы физиологии питания http://www.iprbookshop.ru/74957.html	А.Д. Димитриев	Саратов: Вузовское образование, 2018. — 230 с.	1-7
10	Медико-биологические аспекты питания организация профилактики алиментарно- зависимых заболеваний: учебное пособие для магистров направления подготовки 19.04.04 –«Технология продукции и организация общественного питания»	И.В. Симакова, В.Н. Стрижевская, Г.Ю Рахманова	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов: «Амирит», 2017— 132 с	1-7

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Административно-управленческий портал – Режим доступа:<http://www.aup.ru/books/i002.htm>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа:<http://elibrary.ru>

г) периодические издания

1. Издательство пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>
2. Научно-практический журнал «Вопросы питания» - <http://vp.geotar.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>. Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>. Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>. Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>. Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к

информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) ПравоиспользованиеMicrosoftDesktopEducationAll.Lic/SAPackOLVEIYAcdmeEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правоиспользованиепрограммногopродукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и текущего контроля аудитория № С-140

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные средства, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и организация детского питания» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- вопросы для промежуточной аттестации и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и организация детского питания»

Методические указания по изучению дисциплины «технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» включают в себя:

- методические указания по выполнению практических работ (прил. 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«___» _____ 20__ года (протокол № __).*