Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол № 5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.ДВ.03.02 Социальное питание
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Социальное питание одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 10.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Социальное питание обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)*/ трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
33.008 Руководитель предприятия питания В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-3.3	на уровне знаний: знает технологии переработки сырья и получения новых продуктов для различных социальных групп населения
		на уровне умений: умеет применять опыт зарубежных и отечественных прогрессивных технологий в области производства продуктов для различных социальных групп населения
		на уровне навыков: владеет навыками производственно-технической и организационно-управленческой деятельности в области создания, производства и реализации продуктов функционального питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, то есть 180 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 42 часа: 16 часов лекций, 26 часа лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 138 час; форма контроля – зачет

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 20 часов: 8 часов лекций, 12 часов лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 156 час; форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Социальное питание изучается на 4 курсе, для студентов очной формы обучения и на 5 курсе, для студентов заочной формы обучения.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**			**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной**
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**	СРО	

			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		аттестации**
Тема 1.	Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума.	23	2/-	4/-			10	О, ТЗ, Реф., К
Тема 2	Питание детей в дошкольных и школьных учреждениях.	24	4/-	4/-			20	О, ИЗ, Реф., К
Тема 3.	Питание студентов.	33	2/-	6/-			30	О, ИЗ, Реф., К
Тема 4.	Питание пожилых людей.	29	2/-	4/-			24	О, ИЗ, Реф., К
Тема 5.	Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии.	34	4/-	4/-			30	О, ТЗ, Реф., К
Тема 6.	Организация питания в пенитенциарных учреждениях различного типа.	33	2/-	4/-			24	О, ИЗ, Реф., К
Промежуточная аттестация								З
Всего:		180	16	26			138	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1.	Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума.	23	1/-	2/-			20	ЗЛР, Реф., К
Тема 2	Питание детей в дошкольных и школьных учреждениях.	24	2/-	2/-			20	ЗЛР, Реф., К
Тема 3.	Питание студентов.	33	1/-	2/-			30	ЗЛР, Реф., К
Тема 4.	Питание пожилых людей.	29	1/-	2/-			26	ЗЛР, Реф., К
Тема 5.	Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии.	34	2/-	2/-			30	ЗЛР, Реф., К
Тема 6.	Организация питания в пенитенциарных учреждениях различного типа.	33	1/-	2/-			30	ЗЛР, Реф., К
Промежуточная аттестация		4						З
Всего:		180	8	12			156	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и

(или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), защита лабораторной работы (ЗЛР)

формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума. Предмет, метод и задачи дисциплины «Социальное питание» и место ее в свете решений президента и правительства по вопросам экономической политики. Роль общественного питания в производственной деятельности и жизни коллектива и отдельных членов общества. Основные задачи предприятий, предоставляющие питание отдельным социальным группам населения. Минимальный социальный доход. Определение прожиточного минимума. Мониторинг состояния здоровья населения. Обследования рационов питания, категории, методы. Тенденции в питании и хронические болезни в развитых странах. Содействие распространению здоровых рационов: опыт некоторых развитых стран.

Тема 2. Питание детей в дошкольных и школьных учреждениях. Особенности роста и развития детей дошкольного возраста. Нормы питания детей в дошкольных учреждениях. Примерные семидневные меню для детей дошкольного возраста. Составление планового меню. Использование современных БАД и препаратов в детском питании. Профилактическая витаминизация детей в дошкольных учреждениях. Динамика физического развития школьников. Составления цикличного меню в школьных столовых. Создание школьных комбинатов питания на современном уровне. Медицинский контроль за питанием детей в летнем лагере. Особенности растущего организма.

Тема 3. Питание студентов. Потребности в энергии, основных пищевых веществах и динамика их в современных условиях. Характеристика режимов питания студентов. Основные организационные формы обслуживания студентов в Вузе и в общежитии. Переспециализация действующих студенческих столовых в предприятия быстрого питания.

Тема 4. Питание пожилых людей. Потребности в энергии, основных пищевых веществах и динамика их в современных условиях. Рационы питания. Физиологические особенности функционирования организма пожилого и старческого возраста. Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.

Тема 5. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии. Общие положения об организации питания в воинской части. Медицинские мероприятия по гигиеническому обеспечению питания. Задачи и содержание. Питание в полевых условиях. Нормы питания и пищевые продукты. Полевые технические средства продовольственной службы. Виды питания в полевых условиях. Питание в условиях применения противником ОМП. Гигиенические особенности питания в полевых условиях и медицинский контроль. Профилактика гиповитаминоза. Виды пайков в Российской армии.

Тема 6. Организация питания в пенитенциарных учреждениях различного типа. Особенности формирования продовольственного набора. Режим содержания и питания. Оценка пищевой адекватности.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Социальное питание используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Социальное питание и методы обоснования прожиточного минимума.	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 2. Питание детей в дошкольных и школьных учреждениях.	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 3. Питание студентов.	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 4. Питание пожилых людей.	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 5. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях. Питание в армии.	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 6. Организация питания в пенитенциарных учреждениях различного типа.	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Вопросы для текущего контроля (подготовка и защита лабораторной работы)

1. Дайте краткую характеристику социального питания.
2. Роль витаминов в профилактике некоторых профессиональных заболеваний.
3. Взаимосвязь между количественным содержанием отдельных минеральных веществ и уровнем интоксикации организма некоторыми ксенобиотиками.
4. Роль углеводов в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
5. Классификация пищевых волокон по основным медико-биологическим эффектам.
6. Требования к предприятиям общественного питания, изготовляющим продукцию для детского питания.
7. Основные принципы организации дошкольного питания питания.
8. Основные этапы метаболизма ксенобиотиков пищи.
9. Характеристика основных процессов биотрансформации ксенобиотиков.
10. Защитное действие белков.
11. Функции аминокислот в процессе биотрансформации чужеродных веществ.
12. Содержания белка в рационе при различных интоксикациях.
13. Роль жиров в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
14. Биологическая роль витаминов в процессах биотрансформации ксенобиотиков.
15. Влияние чужеродных веществ на потребность организма в витаминах.
16. Пищевые волокна – блокаторы и декорпоранты радиоактивных веществ в организме человека.
17. Организация питания студентов.
18. Организация питания школьников
19. Особенности производства специализированной продукции.
20. Составление рационов героидического питания.
21. Питание военнослужащих

Составление и защита отчета по лабораторной работе

Выполнение лабораторных работ включает составление конспекта теоретического материала, изложенного в методических указаниях к лабораторным работам. Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков. Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;
2) объекты и методы исследования, их общая характеристика и особенности;
3) методика выполнения работы;
4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;
5) результаты выполнения работы (сводные таблицы, графики, технологическая документация);
6) общие выводы по работе.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- показать приемы работы на оборудовании;
- пояснить выбранный способ обработки результатов;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на контрольные вопросы по работе.

Примерная тематика лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Подходы и определение прожиточного минимума.
Лабораторная работа 2. Особенности составление меню для детей с ослабленным здоровьем и врожденными нарушениями обмена веществ.
Лабораторная работа 3. Организация питания в школах и школах интернатах для детей сирот и оставшихся без попечения родителей.
Лабораторная работа 4. Составление цикличного школьного меню с учетом взаимозаменяемости продуктов.
Лабораторная работа 5. Питание студентов.
Лабораторная работа 6. Составление недельного меню для студенческой столовой.
Лабораторная работа 7. Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.
Лабораторная работа 8. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях.
Лабораторная работа 9. Питание военных.
Лабораторная работа 10. Питание в детских лагерях отдыха.

Примерная тематика контрольных работ

1. Определение, цели, сущность и задачи социального питания.
2. Условия финансирования. Структура управления по каждой социальной группе.
3. Подходы и определение прожиточного минимума. Категория бедности.
4. Опыт европейских стран в выработке политики в области питания.
5. Государственная политика в области питания населения Российской Федерации.
6. Система мониторинга за потреблением пищевых продуктов и состоянием здоровья в странах Европы.
7. Использование современных биологически-активных добавок и препаратов в детском питании.
8. Динамика физического развития школьников.
9. Физиологические потребности школьников в энергии и в основных пищевых веществах с учетом возрастно-половых особенностей.
10. Применение биологически-активных веществ в питании школьников.
11. Состояние фактического питания студентов. Режим питания и зависимость его от социальных характеристик жизни студентов.

12. Физиологические особенности функционирования организма пожилого и старческого возраста.
13. Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.
14. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях.
15. Мероприятия по гигиеническому обеспечению питания личного состава. Питание в полевых условиях.
16. Спортивное питание
17. Нормы питания детей в летних лагерях отдыха и контроль за их выполнением.
18. Калорийность рациона питания детей.
19. Особенности формирования продовольственного набора для заключенных. Режим содержания и питания заключенных.
20. Оценка пищевой адекватности заключенных.

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее).

1. Нормативно-правовое обеспечение социальной работы с пожилыми людьми.
2. Модели социального обслуживания пожилых людей в домах престарелых.
3. Методика и организация рационального питания детей в дошкольных учреждениях.
4. Характеристика рационов питания школьников младших и старших классов.
5. Особенности питания детей при различных заболеваниях.
6. Организация питания студентов в столовых при ВУЗе и общежитии.
7. Государственная политика в области питания населения Российской Федерации.
8. Категория бедности. Принципы составления продовольственной корзины.

Вопросы для самостоятельной работы

1. Изучение законодательства в области социального питания;
2. Условия финансирования. Структура управления по каждой социальной группе.
3. Подходы и определение прожиточного минимума. Категория бедности.
4. Опыт европейских стран в выработке политике в области питания. Система мониторинга за потреблением пищевых продуктов и состоянием здоровья в странах Европы.
5. Государственная политика в области питания населения Российской Федерации.
6. Питание детей с ослабленным здоровьем и врожденными нарушениями обмена веществ.
7. Динамика физического развития школьников.
8. Составления цикличного меню в школьных столовых. Прогрессивные формы обслуживания школьников. Создание школьных комбинатов питания на современном уровне.
9. Характеристика режимов питания студентов.
10. Основные организационные формы обслуживания студентов в Вузе и в общежитии.
11. Физиологические особенности функционирования организма пожилого и старческого возраста. Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.
12. Организация питания при стихийных бедствиях и в экстремальных условиях.
13. Питание в Российской армии. Мероприятия по гигиеническому обеспечению питания личного состава. Питание в полевых условиях. Виды пайков в Российской армии.
14. Основные требования к содержанию пищевого блока летнего лагеря и личной гигиены персонала, к хранению и к кулинарной и термической обработке пищевых продуктов, а также к хранению готовой пищи и ее раздачи.
15. Особенности формирования продовольственного набора для заключенных. Режим содержания и питания. Оценка пищевой адекватности заключенных.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен (зачет) проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ПК-3.3 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует на высоком уровне способность использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания с целью управления текущей деятельностью предприятия

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов для проведения зачета

1. Социальное питание определение, цели, сущность и задачи.
2. Подходы и определение прожиточного минимума. Категория бедности.
3. Альтернативный прожиточный уровень.
4. Биологическая оценка модели потребления продуктов питания в бедных семьях.
5. Минимальная прожиточная диета.
6. Основы формирования продовольственной корзина.
7. Цели изменения рационов питания населения.
8. Опыт европейских стран по выработке политики в области питания.
9. Государственная политика в области питания населения Российской Федерации.
10. Источники информации по обеспеченности продовольствием и состоянием питания различных групп населения.
11. Профилактика болезней, связанных с недостаточным или неправильным питанием.
12. Система мониторинга за потреблением пищевых продуктов и состоянием здоровья в странах Европы.
13. Суточные энерготраты студентов. Состояние фактического питания студентов.
14. Потребности в энергии, основных пищевых веществах студентов.
15. Режим питания студентов и зависимость его от социальных характеристик.
16. Основные формы организации и обслуживания студентов в предприятиях общественного питания.
17. Физиологические особенности функционирования организма пожилого и старческого возраста.
18. Особенности организации питания пожилых людей в домах-интернатах для престарелых.
19. Общие положения об организации питания в воинской части.
20. Виды пайков в Российской армии.
21. Медицинские мероприятия по гигиеническому обеспечению питания.
22. Питание в полевых условиях.
23. Первоочередные мероприятия в области питания при стихийных бедствиях.
24. Организация специальных программ восстановления нормального состояния питания во время бедствий.
25. Физиологические основы питания детей в летних лагерях отдыха.
26. Взаимосвязь продуктов. Контроль за меню-раскладкой в детских лагерях отдыха.
27. Калорийность рациона питания детей в лагерях отдыха.
28. Особенности формирования продовольственного набора в пенитенциарных учреждениях.
29. Режим содержания и питания в пенитенциарных учреждениях.
30. Оценка пищевой адекватности в пенитенциарных помещениях.

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения зачета

Кейс-задание 1 Пастеризованное молоко содержит (в %): белков – 3,5, жиров – 3,2; углеводов – 4,5. Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока и процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в основных пищевых веществах и энергии если Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для взрослого человека (18-59 лет) составляют: белки 58-117 г., жиры - 60-154 г., усвояемые углеводы – 257-586г, органические кислоты – 2г

Кейс-задание 2 Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом составляет: 100гр. Белков, 103 гр. Жиров, 400 гр. Углеводов. Дайте определение усвояемости и энергетической ценности. Рассчитайте энергетическую ценность суточного рациона, если усвояемость белков – 84,5%, углеводов – 95,6%, , жиров – 94%., а энергетическая ценность 1г вещества составляет белки – 16,7кДж, углеводы 15,7кДж, жиры – 37,7 кДж

Кейс-задание 3 Чему равна энергетическая ценность завтрака, состоящего из: 200 гр. Ржаного хлеба, 2 яиц (масса 88 гр.), 50гр. Сливочного масла, 30 гр. Сахара (песка).

Химический состав пищевых продуктов

Наименование продукта/показателя	Белки %	Жиры %	Углеводы %
Хлеб ржаной, 200г	4,83	0,84	40,23
Сахар песок, 30г	-	-	98,9
Масло сливочное, 50г	0,48	79,33	0,49
Яйцо, 2шт (88г)	10,56	10,03	0,43
Усвояемость, %	84,5	95,6	94
Энергетическая ценность 1г вещества, кДж	16,7	15,7	37,7

Кейс-задание 4. Фабрика-кухня школьного питания приготовила комплексный обед: салат Оливье; борщ украинский; макароны с мясом по-флотски; компот из абрикосов; хлеб пшеничный. (калорийность комплекса – 1548 ккал; белков – 36 г; жиров – 45,7 г; углеводов – 209,4 г; кальция – 153 мг; фосфора – 505 мг; магния – 68 мг; железа – 47 мг; витамина А – 0,05 мг; каротина – 7,8 мг; витамина В1 – 0,8 мг; витамина В2 – 0,9 мг; витамина РР – 11,2 мг; витамина С – 47,2 мг.). Дайте заключение о возможности использования данного комплексного обеда в питании школьников старших классов, если известно, что в общей структуре суточного питания по калорийности и составу он составляет 40%. Ответьте на следующие вопросы: Все ли приготовленные на фабрике-кухне блюда допускаются для школьного питания, если нет то какие и почему?

Кейс-задание 5 В студенческой столовой был приготовлен комплексный обед: Икра кабачковая; рассольник с рыбой; бифштекс рубленый с яйцом и картофелем; кофе с молоком; хлеб ржаной. (калорийность комплекса – 1088 ккал; белков – 57,4 г; жиров – 43 г; углеводов – 185 г; кальция – 335 мг; фосфора – 913 мг; магния – 195 мг; железа – 8,6 мг; вит. А – 0,4 мг; каротин – 3,6 мг; вит. В1 –0,4 мг; вит. В2 –1 мг; вит. РР – 8 мг; вит. С – 53 мг). Дайте заключение о возможности использования данного комплексного обеда в питании работников предприятия, если известно, что в общей структуре суточного питания по калорийности и составу он составляет 40%. Ответьте на следующие вопросы: Все ли предложенные блюда рациона допускаются в системе общественного питания, если нет то какие и почему?

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л., Методические рекомендации по выполнению контрольных работ: по дисциплине «Социальное питание» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

2. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Социальное питание» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания: учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206219
2. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158
3. Ивахнюк, Г. К. Организация питания военнослужащих : учебное пособие для вузов / Г. К. Ивахнюк. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 452 с. — ISBN 978-5-8114-8933-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221162
4. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909

7.2. Дополнительная литература

1. Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, С. Б. Юдина, Н. Н. Яричевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-3024-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212789
2. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8934-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208499
3. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-2728-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210050

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.

4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.

5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	Назначение и тип лицензии программного обеспечения
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия. Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC–Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	104-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего кон-	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.

		троля и промежуточной аттестации:	
2	109-1	аудитория для проведения занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга
3	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.