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

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора ГОС.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", CN=МЕРКУЛОВ ПАВЕЛ АЛЕКСАНДРОВИЧ, ИНН=ТПО004864423, E=hiphonl.nalogov.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей усиленной подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г протокол № 7

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(наименование образовательной программы)

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

Б1.В.09.01 Организация питания различных групп населения
(код и наименование РПД)

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

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2025

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(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 Организация питания различных групп населения одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

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.09.01 Организация питания различных групп населения обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК - 2	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2	Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии

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
Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов / Е/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2	на уровне знаний – знает рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии
		на уровне умений – умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии
		на уровне навыков – владеет методами составления рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.В.09.01 Организация питания различных групп населения составляет 3 зачетные единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часа: 18 ч лекций, 26 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 37 часов; контроль – 27 часов, форма контроля – экзамен.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очно-заочной формы обучения 12 часов: 4 ч лекций, 8 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 87 часов; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 12 часов: 4 ч лекций, 8 ч лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 87 часов; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен.

Дисциплина входит в часть образовательной программы, формируемую участниками образовательных отношений (элективные дисциплины (модули)).

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 аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Тема 1. Принципы формирования рациона здорового питания населения	14	4/-	4/-			6	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2	Тема 2. Влияние различных факторов на состояние здоровья различных групп населения	14	2/-	4/-			8	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Изучение и оценка состояния питания различных групп населения	22	6/-	8/-			8	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Организация и меры оптимизации питания различных групп населения	31	6/-	10/-			15	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, контрольная работа (К), реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		27						Экзамен (Э)
Всего:		108	18	26			37	27

Очно-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	Тема 1. Принципы формирования рациона здорового питания населения	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2	Тема 2. Влияние различных факторов на состояние здоровья различных групп населения	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Изучение и оценка состояния	25	1/-	2/-			22	тестирование (Т), отчет по лабораторным

	питания различных групп населения							работам, реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Организация и меры оптимизации питания различных групп населения	30	1/-	4/-			25	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, контрольная работа (К), реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		9						Экзамен (Э)
Всего:		108	4	8			87	9

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	Тема 1. Принципы формирования рациона здорового питания населения	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2	Тема 2. Влияние различных факторов на состояние здоровья различных групп населения	22	1/-	1/-			20	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3	Тема 3. Изучение и оценка состояния питания различных групп населения	25	1/-	2/-			22	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4	Тема 4. Организация и меры оптимизации питания различных групп населения	30	1/-	4/-			25	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, контрольная работа (К), реферат (Реф)
Промежуточная аттестация		9						Экзамен (Э)
Всего:		108	4	8			87	9

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), формы промежуточной аттестации: экзамен (Э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Принципы формирования рациона здорового питания населения

Роль питания в жизнедеятельности организма человека. Периоды биологического возраста человека. Особенности пищеварения в разные возрастные периоды. Энергетический обмен и питание. Энергетический баланс организма. Потребности в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, характера труда, физической нагрузки, физиологического состояния, наличия заболевания. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании человека. Сбалансированность пищевых веществ в рационе. Правила здорового питания.

Тема 2. Влияние различных факторов на состояние здоровья различных групп населения

Влияние социально-экономических факторов на состояние здоровья человека. Влияние экологических факторов на состояние здоровья человека. Влияние социально-гигиенических условий жизни на состояние здоровья человека. Влияние психологических факторов на состояние здоровья человека. Питание как фактор поддержания здоровья населения.

Тема 3. Изучение и оценка состояния питания различных групп населения

Методы оценки состояния питания различных групп населения. Расчет потребности в пищевых веществах и энергии методом хронометража видов деятельности. Исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела. Метод биоимпедансного анализа состава тела. Биохимические критерии адекватности питания человека в разные возрастные периоды. Оценка индивидуального питания и пищевого поведения. Основные принципы питания различных групп населения. Определение соответствия нормируемых показателей и фактического потребления основных пищевых веществ, макро- и микронутриентов.

Тема 4. Организация и меры оптимизации питания различных групп населения

Коррекция пищевого поведения различных групп населения. Коррекция железодефицитного состояния и витаминного статуса человека. Организация питания детей и подростков. Организация питания людей репродуктивного возраста. Организация питания беременных и кормящих женщин. Организация питания людей пожилого возраста. Составление недельного меню, сбалансированного по основным пищевым веществам для различных групп населения. Расчет химического состава и калорийности оптимизированного среднесуточного рациона в разные возрастные периоды.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.09.01 Организация питания различных групп населения используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Принципы формирования рациона здорового питания населения	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 2. Влияние различных факторов на состояние здоровья различных групп населения	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 3. Изучение и оценка состояния питания различных групп населения	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, реферат (Реф)
Тема 4. Организация и меры оптимизации питания различных групп населения	тестирование (Т), отчет по лабораторным работам, контрольная работа (К), реферат (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерный перечень тестов для проведения текущей успеваемости

1. Рекомендации по оптимизации фактического питания должны содержать…

А) перечень нутриентов, употребление которых необходимо увеличить или уменьшить

Б) перечень пищевых продуктов, употребление которых необходимо увеличить или уменьшить

В) перечень видов физической активности, которые необходимо увеличить или уменьшить

2**. Основным звеном управления состоянием питания является**

А) фактическое питание

Б) исходная масса тела женщины до беременности

В) социально-гигиенические факторы

3. В период лактации для биосинтеза 100 мл молока необходимо в среднем

А) 10 ккал

Б) 50 ккал

В) 85 ккал

4. К концу беременности и в период лактации (1-6 месяцев) дополнительная потребность в энергии составляет

А) 50 ккал

Б) 100 ккал

В) 500 ккал

5. Основными направлениями (диетологическими приемами) по коррекции фактического питания являются

А) изменение продуктового набора за счет традиционных пищевых продуктов; включение в рацион обогащенных нутриентами пищевых продуктов; использование для коррекции пищевого статуса БАД к пище, витаминов и минералов

Б) изменение социально-экономических факторов

В) изменение социально-гигиенических факторов

6. Прибавка массы тела при нормальном течении беременности должна быть в среднем…

А) 10-12 кг

Б) 20-22 кг

В) 4-6 кг

7. Состояние питания – это...

А) интегральный показатель, отражающий взаимосвязь состояния здоровья и фактического питания с учетом действия факторов среды обитания человека

Б) метаболические затраты на утилизацию пищевых веществ

В) коэффициент физической активности различных видов деятельности

8. Пищевой статус – это…

А) комплекс показателей, отражающих адекватность фактического питания реальным потребностям организма с учетом условий его существования

Б) величина основного обмена

В) специфическое динамическое действие пищи

9. При изучении и анализе пищевого статуса необходимо оценить следующий комплекс показателей:

А) данные физического развития, проявления микронутриентного дисбаланса, индикаторные параметры лабораторных исследований

Б) фактическое питание за предыдущие сутки, расчет фактической нутриентограммы суточного рациона, расчет степени дисбаланса нутриентов

В) кратность питания, интервалы между приемами пищи, распределение пищи в течение дня

10. Состояние питания здорового человека может быть оценено как «удовлетворительное», если…

А) фактическое поступление нутриентов не имеет значимых (более 10%) отклонений от физиологических норм, а параметры пищевого статуса не выходят за рамки физиологических границ

Б) фактическое поступление нутриентов не имеет значимых (более 20%) отклонений от физиологических норм, а параметры пищевого статуса не выходят за рамки физиологических границ

В) фактическое поступление нутриентов не имеет значимых (более 30%) отклонений от физиологических норм, а параметры пищевого статуса выходят за рамки физиологических границ

11. Комплексный анализ организованного питания заключается в…

А) в поэтапной оценке фактического питания группы лиц и пищевого статуса каждого индивидуума из группы с расчетом средних единиц

Б) в поэтапной оценке пищевого статуса группы

В) в оценке среднесуточного набора продуктов питания группы лиц

12. К эссенциальным нутриентам относятся

А) углеводы, аминокислоты, жиры, витамины, минеральные вещества, вода

Б) балластные вещества

В) биологически активные фитосоединения

13. К социально-экономическим методам изучения фактического питания относятся

А) бюджетный, балансовый

Б) лабораторный

В) анализ меню-раскладок

14. К социально-гигиеническим методам изучения фактического питания относятся

А) бюджетный, балансовый

Б) лабораторный, анкетный, анализ меню-раскладок

В) оценка экологического статуса

15. Индивидуальные суточные энергозатраты складываются из…

А) величины основного обмена и специфического динамического действия пищи

Б) умственной и физической деятельности

В) величины основного обмена, умственной и физической деятельности и специфического динамического действия пищи

16. Дисбаланса поступления исследуемого нутриента или энергии не наблюдается, если разница между фактическим поступлением и нормой не превышает…

А) 10%

Б) 20%

В) 30%

17. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?

а) свиной жир

б) говяжий жир

в) рыбий жир

18. Клетчатка в организме

а) стимулирует перистальтику кишечника

б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом

в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий

19. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится

а) в мясе

б) в рыбе

в) в хлебе

20. Суточный расход энергии определяют

а) для обеспечения человека витаминами

б) для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам

в) для научных целей

Примерная тематика рефератов

1. Роль питания в жизнедеятельности организма человека
2. Особенности пищеварения в разные возрастные периоды
3. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании детей и подростов
4. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании людей репродуктивного возраста
5. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании беременных и кормящих женщин
6. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании людей пожилого возраста
7. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании спортсменов
8. Влияние экологических факторов на состояние здоровья человека
9. Влияние психологических факторов на состояние здоровья человека
10. Питание как фактор поддержания здоровья населения

Рекомендуемая тематика контрольных работ

Тема: Составление недельного меню, сбалансированного по основным пищевым веществам для различных групп населения

Задание: составить недельное меню, сбалансированное по основным пищевым веществам для различных групп населения (в соответствии с вариантом), с учетом принципов нутрициологии.

Результаты работы приводятся с ответами на контрольные вопросы и необходимыми ссылками на нормативные документы.

Тематика проведения лабораторных работ

1. Лабораторная работа №1 «Энергетический обмен и питание. Изучение методов определения энергозатрат»
2. Лабораторная работа № 2 «Влияние социально-гигиенических условий жизни на состояние здоровья человека»
3. Лабораторная работа № 3 «Изучение методов оценки состояния питания различных групп населения»
4. Лабораторная работа № 4 «Составление недельного меню, сбалансированного по основным пищевым веществам для различных групп населения»

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен 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-2.2 Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	На высоком уровне способен составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения экзамена по дисциплине

1. Роль питания в жизнедеятельности организма человека.
2. Периоды биологического возраста человека.
3. Особенности пищеварения в разные возрастные периоды.
4. Энергетический обмен и питание.
5. Энергетический баланс организма.
6. Потребности в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста
7. Потребности в пищевых веществах и энергии в зависимости от характера труда и физической нагрузки
8. Потребности в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологического состояния, наличия заболевания.
9. Физиологическая роль макро- и микронутриентов в питании человека.
10. Сбалансированность пищевых веществ в рационе.
11. Правила здорового питания.
12. Влияние социально-экономических факторов на состояние здоровья человека.
13. Влияние экологических факторов на состояние здоровья человека.
14. Влияние социально-гигиенических условий жизни на состояние здоровья человека.
15. Влияние психологических факторов на состояние здоровья человека.
16. Питание как фактор поддержания здоровья населения.
17. Методы оценки состояния питания различных групп населения.
18. Расчет потребности в пищевых веществах и энергии методом хронометража видов деятельности.
19. Исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела.
20. Метод биоимпедансного анализа состава тела.
21. Биохимические критерии адекватности питания человека в разные возрастные периоды.
22. Оценка индивидуального питания и пищевого поведения.
23. Основные принципы питания различных групп населения.

24. Определение соответствия нормируемых показателей и фактического потребления основных пищевых веществ, макро- и микронутриентов.
25. Коррекция пищевого поведения различных групп населения.
26. Коррекция железодефицитного состояния и витаминного статуса человека.
27. Организация питания детей и подростков.
28. Организация питания людей репродуктивного возраста.
29. Организация питания беременных и кормящих женщин.
30. Организация питания людей пожилого возраста.

Варианты ситуационных заданий для проведения экзамена по дисциплине

Задание 1. Используя собственные данные (рост, вес, возраст, пол), рассчитать индивидуальную величину основного обмена (ВОО). Рассчитать величину специфического динамического действия пищи (СДДП) при следующих условиях:

А) смешанное питание;
Б) преобладание белкового компонента в питании;
В) преобладание углеводов в питании.

Задание 2. Определить потребность в белках, жирах и углеводах (г), если известны суточные энергозатраты 2500 ккал. Калорический коэффициент белка равен 4 ккал/г, жиров - 9 ккал/г, углеводов - 4 ккал/г.

Задание 3. На какую величину следует изменить содержание усвояемых углеводов в рационе женщины, имеющей энергозатраты 2500 ккал, если их количество составляет 490 г?

Задание 4. Сколько энергии (ккал) необходимо затратить для образования 750 мл молока в первое полугодие лактации, если известно, что для биосинтеза 100 мл молока необходимо 85 ккал?

Задание 5. Согласно данным, представленным в нормативном документе «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах» (2021 г.), для женщины детородного возраста (30 лет), относящейся к 1 группе физической активности (КФА=1,4), потребность в энергии составляет 1900 ккал. Рассчитать потребность организма этой женщины в энергии в следующие периоды:

1) Беременность (2-я половина)
2) Лактация (1-6 месяцев)
3) Лактация (7-12 месяцев)

Шкала оценивания

Оценка	**Критерии оценивания**
Отлично / зачтено	Оценка «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует глубокое знание теоретического программного материала и безошибочно применяет его при решении практических заданий
Хорошо / зачтено	Оценка «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если в процессе промежуточной аттестации он демонстрирует хорошую степень освоения теоретического программного материала, применяет теоретические положения при решении практических заданий, допуская при этом отдельные незначительные ошибки
Удовлетворительно / зачтено	Оценка «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если он демонстрирует знания только основного программного материала, допускает неточности в формулировках, испытывает затруднения при выполнении практических заданий
Неудовлетворительно / не зачтено	Оценка «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется в случае, если обучающийся не освоил обязательный минимум знаний, умений и навыков в рамках дисциплины и допускает грубые ошибки при выполнении заданий промежуточной аттестации

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. Извекова Е.В. Организация питания различных групп населения: методические указания для самостоятельной работы студентов / Е.В. Извекова. - Орел: ОрелГИЭТ, 2021. - 18 с.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Барышева, Е.С. Биохимические основы физиологии питания: учебное пособие / Е.С. Барышева; Министерство образования и науки Российской Федерации, Оренбургский Государственный Университет. - Оренбург: ОГУ, 2017. - 200 с.: табл. - Библиогр.: с. 177-179. - ISBN 978-5-7410-1676-3.

2. Королев, А.А. Гигиена питания: руководство для врачей/ А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.: ил.

3. Молчанова, Е.Н. Физиология питания: учебное пособие / Е.Н. Молчанова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 240 с.: ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-4377-029-7.

4. Патофизиология обмена веществ: учебное пособие / ред. В.Н. Цыгана. - Санкт-Петербург: СпецЛит, 2013. - 339 с.: табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-299-00565-3.

5. Физиология питания: практикум / составитель А. Л. Алексеев, Я. В. Кочуева. – Персиановский: Донской ГАУ, 2019. – 131 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/134402

7.2. Дополнительная литература

1. Зубцов, Ю.Н. Пути профилактики алиментарно-зависимых состояний у беременных и женщин детородного возраста: монография/ Ю.Н. Зубцов, Е.В. Извекова. – Орел: ООО ПФ «Картуш», издательство ОрелГИЭТ, 2009. – 156 с.

2. Извекова, Е.В. Оптимизация питания женщин в первой и второй половине беременности: памятка / Е.В. Извекова, Ю.Н. Зубцов, О.М. Каменева. - Орел: Издательство «ОрелГИЭТ», 2008. – 20 с.

3. Методические рекомендации к практическим занятиям по возрастной анатомии, физиологии и гигиене детей и подростков: учебно-методическое пособие / Негосударственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Институт специальной педагогики и психологии»; авт.-сост. В.Я. Егоров. - Санкт-Петербург: НОУ «Институт специальной педагогики и психологии», 2014. - Ч. 1. - 120 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8179-0177-1.

3. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

4. Стрельчик, Н. В. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов: учебное пособие / Н. В. Стрельчик, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 130 с. — ISBN 978-5-89764-813-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170288 (дата обращения: 30.09.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.

2	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.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.