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, E=mfpvm.ranepa.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.08.01 Профилактическая диетология
(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.п.н., доцент, доцент кафедры иностранных языков Мерцалова Светлана 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.)

Б1.В.08.01 Профилактическая диетология 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.08.01 Профилактическая диетология 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
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1	на уровне знаний: знает направлений развития технологии продукции здорового питания, с учетом современных тенденций потребительского рынка
		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, приемами образовательных технологий и современными средствами обучения при организации производства продукции различного назначения

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, то есть 108 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часов: 18 часов лекций, 36 часов лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 54 час; форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очно-заочной и заочной формы обучения 10 часов: 4 часов лекций, 6 часов лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час; форма контроля – зачет.

Дисциплина Б1.В.08.01 Профилактическая диетология включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 2 курсе, для студентов очной формы обучения и на 1 курсе для очно-заочной и 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 аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1.	Профилактическое питание при вредных условиях труда.	54	8/-	16/-			30	О, ИЗ, Реф.
Тема 2	Диетопрофилактика алиментарно-зависимых заболеваний	54	10/-	20/-			24	О, ИЗ, Реф.
Промежуточная аттестация								З
Всего:		108	18	36			54	

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.	Профилактическое питание при вредных условиях труда.	54	2/-	2/-			50	О, ИЗ, Реф.
Тема 2	Диетопрофилактика алиментарно-зависимых заболеваний	50	2/-	4/-			44	О, ИЗ, Реф.
Промежуточная аттестация		4						З
Всего:		108	4	6			94	

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.	Профилактическое питание при вредных условиях труда.	54	2/-	2/-			50	О, ИЗ, Реф.
Тема 2	Диетопрофилактика алиментарно-зависимых заболеваний	50	2/-	4/-			44	О, ИЗ, Реф.
Промежуточная аттестация		4						З
Всего:		108	4	6			94	

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)8;

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), индивидуальное задание (ИЗ)**

*Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)***

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. **Профилактическое питание при вредных условиях труда.** Основные понятия о рациональном, лечебном, диетическом и лечебно- профилактическом питании. Характеристика специализированных продуктов диетического и лечебно-профилактического питания. Краткая характеристика основных производственных вредностей и роль питания в их профилактике. Характеристика рационов.

Тема 2 Диетопрофилактика алиментарно-зависимых заболеваний. Биологическая роль основных пищевых веществ. Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов, ассортимент и технология производства блюд и кулинарных изделий. Обеспечение физиологических потребностей больного человека в пищевых веществах и энергии. Характеристика номерных диет. Технология диетических блюд и кулинарных изделий, предназначенных для профилактики заболеваний, связанных с недостатком в пищевых рационах макро- и микронутриентов. Технология функциональных продуктов с антимутагенными свойствами.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.08 Методы научных исследований в области продуктов питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1 Профилактическое питание при вредных условиях труда.	выполнение и защита лабораторных работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)
Тема 2 Диетопрофилактика алиментарно-зависимых заболеваний	выполнение и защита лабораторных работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Вопросы для текущего контроля (подготовка и защита лабораторной работы)

1. Особенности диетической технологии приготовления блюд с добавлением белковых продуктов, с отрубями, низкобелковых блюд.

2. Почему в диетическом питании не используются сырые яйца в виде блюд.
3. Почему в диетологии почти не используются сваренные вкрутую яйца.
4. Какие крупы богаты липотропными веществами.
5. Какие крупы содержат много клетчатки.
6. Чем обусловлено ограничение использования перловой, ячневой, овсяной крупы в некоторых диетах.
7. Почему бобовые почти не используют в диетическом питании.
8. Диетическая характеристика эфирных масел овощей и фруктов.
9. Значение овощей и фруктов для пищеварения.
10. Почему при гастритах с повышенной кислотностью овощи и фрукты исключают из рациона.
11. Назовите овощи и фрукты, богатые щавелевой кислотой. Почему их исключают из некоторых диет.
12. Почему при ожирении использование овощей и фруктов почти не ограничивают.
13. Какие специи не используются в диетическом питании и почему.
14. Значение жидкости и хлорида натрия в диетическом питании.
15. Роль углеводов в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
16. Свойства пищевых волокон, определяющие их поведение в желудочно-кишечном тракте.
17. Классификация пищевых волокон по основным медико-биологическим эффектам.
18. Роль отрубей в профилактике некоторых заболеваний.
19. Альгинаты: ионно-обменные свойства, протекторная роль по отношению к радионуклидам.
20. Почему в диетологии используется 4-6-разовый режим питания.

Составление и защита отчета по лабораторной работе

Выполнение лабораторных работ по дисциплине подразумевает определение показателей качества и безопасности нормируемых на пищевом предприятии с использованием стандартных и современных методик.

Этапы выполнения работы:

1. Изучение теоретического материала, формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, выделение величин, получаемых прямыми и косвенными измерениями, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.
2. Проведение измерений, запись и обработка результатов, регистрация условий проведения опыта.
3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, литературное оформление результатов опыта.
4. Защита отчета.

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 Разработка меню рационов питания

Лабораторная работа 2 Разработка рационов с учетом воздействия неблагоприятных факторов
Лабораторная работа 3 Технология блюд диетического питания
Лабораторная работа 4 Разработка меню диет
Лабораторная работа 5 Разработка рецептур пищевых продуктов функционального назначения

Примерные тестовые задания

1.	Для приготовления лечебно-профилактических рационов применяют следующие способы тепловой обработки А) жарка основным способом Б) варка на пару В) пассерование
2.	Нерастворимые пищевые волокна рациона А) нейтрализуют токсические вещества Б) ускоряют выведение токсических веществ В) способствуют накоплению токсических веществ
3.	Лечебно-профилактические рациона должны поступать в организм А) после окончания работы Б) до начала работы В) назначаются пожизненно
4.	Показаниями к назначению лечебно-профилактического рациона № 2 является А) контакт с неорганическими кислотами Б) контакт с цементной пылью В) контакт с органическими соединениями свинца
5.	Показаниями к назначению лечебно-профилактического рациона № 5 является А) контакт с фосфороорганическими пестицидами Б) контакт с радиоактивными веществами В) контакт с хромосодержащими соединениями
6.	Денежная компенсация стоимости лечебно-профилактического рациона: А)разрешается по желанию работника б) заменяется за счет удлинения отпуска в) не разрешается
7.	Лечебно-профилактические рационы отпускаются в виде: А) горячих обедов Б) горячих завтраков В) горячих ужинов
8.	Рационы лечебно-профилактического питания предназначены для: А) больных людей Б) людей, занятых на вредных производствах В) отдыхающих в санаториях
9.	Рационы лечебно-профилактического питания: А) повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам Б) направлены на снижение массы тела В) задерживают выведение из организма токсических веществ
10.	Увеличение квоты белков в лечебно-профилактических рационах предусматривается: А) при работе с тяжелыми металлами Б) при работе в горячих цехах В) при контакте с сероуглеродом
11.	Какой из названных продуктов обладает высокой биологической ценностью А) сахар Б) яйцо В) хлеб
12.	Какой из названных продуктов содержит полноценные белки А) молоко Б) манка В) хлеб
13.	Основная биологическая роль белков для организма человека

	А) физическая Б) психическая В) энергетическая
14.	Сколько килокалорий дает окисление в организме 1 г жира А) 4 ккал Б) 9 ккал В) 7 ккал
15.	Какие вещества являются незаменимыми факторами питания А) полиненасыщенные жирные кислоты Б) лецетин В) насыщенные жирные кислоты
16.	В каком продукте больше всего белка А) картофеле Б) сыре голландском В) колбасе
17.	Какое количество подсолнечного масла обеспечивает суточную потребность организма в линолевой кислоте А) 40 г Б) 60г В) 25г
18.	Суточная потребность в жирах в среднем здорового взрослого человека А) 150г Б) 90г В) 70г
19.	Какой из названных продуктов содержит фруктозу А) пирожное Б) конфеты В) яблоко
20.	В каком продукте больше всего содержится незаменимых жирных кислот А) рис Б) сельдь В) оливковом масле

Примерная тематика контрольных работ

Для заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы.

Вариант 1

1. Составить меню рациона питания рабочего (по заданию)
2. Рассчитать пищевую ценность рациона
3. Предложить мероприятия по предупреждению воздействия неблагоприятных факторов

1	Горячего цеха пищевого комбината	6	Рабочих угольной промышленности
2	Гороно-перерабатывающего завода	7	Рабочих стекломаша
3	Сталелитейного цеха	8	Рабочих цементного завода
4	Химического завода	9	Рабочих по производству музыкальных инструментов
5	Нефтедобывающих предприятий	10	Работник фармакологического предприятия

Вариант 2

1. Разработать меню для диет в лечебно-профилактическом учреждении (по заданию)
2. Подобрать специализированные продукты для диетического питания
3. Указать режимы обработки блюд и виды щажения

1	Диета №1	6	Диета №6
2	Диета №2а	7	Диета №7
3	Диета №3	8	Диета №8
4	Диета №4	9	Диета №9
5	Диета №5	10	Диета №10

Вариант 3

1. Дать характеристику специализированных продуктов (по заданию)
2. Указать их применение
3. Составить меню с использованием этих продуктов

1	Низкокалорийные продукты	6	Витаминизированные продукты
2	Безглютеновые продукты	7	Бессолевые продукты
3	Безбелковые продукты	8	Высококалорийные продукты
4	Постные продукты	9	Йодированные продукты
5	Продукты с сахарозаменителями	10	Обогащенные селеном

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

1. Изучение спроса на диетическое питание.
2. Права и обязанности директора предприятия, врача-диетолога, диетсестры, заведующего производством, поваров, кладовщика, официантов.
3. Выявление нуждающихся в диетическом питании путем анализа больничных листов и анкетирования.
4. Расчет потребности мест для диетического питания.
5. Характеристика диетических столовых, буфетов, столовых при промышленных предприятиях, диетотделений, диетзалов: состав помещений, размещение, оборудование.
6. Правила выдачи ЛПП.
7. Выдача молока, кисломолочных продуктов, пектина и пектинсодержащих продуктов.
8. Витаминизация пищи.
9. Характеристика рационов ЛПП. Показания к выдаче, характеристика, пищевая ценность, среднесуточный набор продуктов
10. Роль пищевых веществ в профилактике высокогорной гипоксии.
11. Оптимизация питания чабанов в период адаптации к условиям высокогорья.
12. Питание рабочих в экстремальных условиях глубоких шахт.
13. Механизм действия шума на организм.
14. Основные этапы метаболизма ксенобиотиков пищи.
15. Характеристика основных процессов биотрансформации ксенобиотиков.
16. Антиоксидантная система - механизм защиты от последствии метаболической активации.
17. Роль алиментарного фактора в поступлении радионуклидов в организм человека.
18. Пути предотвращения накопления и снижения содержания радионуклидов в пищевых продуктах.
19. Профилактическая роль питания в экологически неблагоприятных условиях окружающей среды.

Вопросы для самостоятельной работы

1. История развития лечебно-профилактического питания
2. Зарубежный опыт организации лечебно-профилактического питания
3. Коррекция водного баланса при работе в горячих цехах
4. Роль пищевых веществ в профилактике высокогорной гипоксии.
5. Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно- профилактического питания.
6. Организация лечебно-профилактического питания на производстве
7. Роль компонентов пищи в процессах метаболизма токсических веществ
8. Особенности организации питания в лечебных и профилактических учреждениях

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-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 и решение ситуационной задачи (кейса)	Умеет 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

Примерный перечень вопросов для проведения зачета

1. Основные понятия о рациональном, лечебном, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Обеспечение физиологических потребностей больного человека в пищевых веществах и энергии.
3. Принцип учета биохимических и физиологических законов, определяющих усвоение пищи у здорового и больного человека.
4. Принцип использование в терапии методов щажения, тренировки, разгрузки и контрастных дней.
5. Характеристика специализированных продуктов диетического питания.
6. Основная диета: показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
7. Диеты с пониженной калорийностью показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
8. Диеты с повышенным содержанием белка показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
9. Разгрузочные диеты.
10. Особенности диетической технологии приготовления супов и соусов
11. Особенности диетической технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.
12. Особенности диетической технологии приготовления блюд из мяса и субпродуктов, домашней птицы и кролика.
13. Особенности диетической технологии приготовления блюд из овощей.
14. Особенности диетической технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Особенности диетической технологии приготовления блюд из яиц и творога.
16. Особенности диетической технологии приготовления сладких блюд и напитков
17. Особенности диетической технологии приготовления изделий из теста.
18. Особенности диетической технологии приготовления блюд с добавлением белковых продуктов, с отрубями, низкобелковых блюд.
19. Краткая характеристика основных производственных вредностей и роль питания в их профилактике.
20. Комплекс мероприятий по предупреждению отрицательного воздействия на организм рабочих факторов производственной среды.
21. Основные принципы лечебно-профилактического питания.
22. Защитное действие белков.
23. Роль жиров в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
24. Биологическая роль витаминов в процессах биотрансформации ксенобиотиков.
25. Влияние чужеродных веществ на потребность организма в витаминах.
26. Роль витаминов в профилактике некоторых профессиональных заболеваний.
27. Роль углеводов в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
28. Классификация пищевых волокон по основным медико-биологическим эффектам.
29. Протекторная роль альгинатов по отношению к радионуклидам.
30. Питание при воздействии высоких и низких температур окружающего воздуха.

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения зачета

Кейс-Задача 1 В диетической столовой на 90 посадочных мест для профилактики атеросклероза, обострений ишемической болезни сердца, диета, которая рекомендуется, дополняется использованием специализированных диетических продуктов. Назначьте соответствующую диету для профилактики сердечно-

сосудистых болезней. Какими специализированными диетическими продуктами может дополняться данная диета:
а) с малым содержимым белков;
б) с модифицированным углеводным компонентом;
в) со сниженным содержимым жиров и обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами. Можно ли назвать данный объект питания «диетической столовой»?

Кейс-Задача 2 Мужчина 35 лет, рост 169см, вес тела 96 кг, обратился к врачу за консультацией относительно уменьшении веса. Аппетит у мужчины нормальный, в рационе питания преобладают мясные продукты (свинина жирная), копчености (колбасы, другие мясные изделия), гарниры к блюдам в основном из макаронных изделий и риса. Особенно пациент предпочитает мучные изделия. Молочные продукты, рыба и рыбопродукты в рационе питания мужчины встречаются 1 раз в неделю, в небольшом ассортименте и количество овощей (капуста, картофель), иногда фрукты. Приемы пищи нефиксированные, за исключением приема на работе.
Рассчитайте индекса массы тела. Какую диету рекомендуется применять. Какие профилактические мероприятия по рациональному питанию можно рекомендовать, с учетом принципов питания данной категории (перечень рекомендованных продуктов, режим питания).

Кейс-Задача 3 В процессе производственной деятельности работники имели контакт с неорганическими соединениями свинца. Для повышения стойкости организма к неблагоприятному влиянию данной профессиональной вредности работники получают лечебно-профилактическое питание в виде 0,5л. молока и 300г. фруктовых освещенных соков. Оцените существующее лечебно-профилактическое питание и предложите гигиеничные рекомендации из его оптимизации для данной категории рабочих.

При определении кислотного числа жира исследуемого образца растительного масла для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н. раствора гидроксида калия, мл: 0,35; 0,56; 0,43; 0,65; 0,52. Пользуясь статистическим критерием выбраковки, провести анализ полученных результатов при доверительной вероятности 0,95. Рассчитать среднее значение кислотного числа и его доверительный интервал, масса навески исследуемого образца продукта – 5 г

Кейс-Задача 4 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-Задача 5 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-Задача 6 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

Шкала оценивания.

Код компонента компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
ПК – 2.2	Умеет составлять рецептурные композиции новых видов	5 (отлично)

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии	
	В целом умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии	4 (хорошо)
	Частично умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии	3 (удовлетворительно)
	Не умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе с учетом принципов нутрициологии	2 (неудовлетворительно)

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 указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Профилактическая диетология» для направления подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс]
2. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Профилактическая диетология» для направления подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Омаров, Р. С. Основы рационального питания / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-507-44068-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/203015
2. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / С. Б. Юдина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-507-47272-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351800
3. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Л. З. Китаевская. — Казань : КНИТУ, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196071
4. Бакуменко, О. Е. Учебное пособие по дисциплине «Основные принципы создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий» : учебное пособие / О. Е. Бакуменко, Н. В. Рубан. — Москва : РОСБИОТЕХ, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-6047116-0-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332981

7.2. Дополнительная литература

5. Лисицын, А. Б. Конструирование многокомпонентных продуктов питания : учебник / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, М. А. Никитина. — Москва : МГУПП, 2021. — 176 с. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277133
6. Функциональное питание. Практикум : учебно-методическое пособие / составители Э. Э. Сафонова, В. В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-3687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206522
7. Скорбина, Е. А. Теоретические основы производства органической продукции / Е. А. Скорбина, О. В. Сычева, И. А. Трубина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-44491-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/260810
8. Шокина, Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика / Ю. В. Шокина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-507-45234-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262517
9. Спортивная нутрициология : учебное пособие / Э. Э. Сафонова, Е. В. Трухина, И. А. Тимошенкова, Е. В. Москвичева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 146 с. — ISBN 978-5-6047840-0-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/207683
10. Власова, Ж. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебно-методическое пособие / Ж. А. Власова. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214892

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	107-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), 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 Epson S5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.
2	312-1	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) – 1шт.), проектор BENQ – 1 шт., колонки J-S – 1 шт., экран на треноге – 1 шт,, учебно-наглядные пособия – 7 шт.,.вытяжной шкаф (1 шт.), водяная баня LW-8 (1 шт.), центрифуга MPW-310 (1шт.), весы торсионные ВЛКТ-500, ВТ-500 (2шт.), микроскоп ЛОМО (2 шт.), микроскоп МИКМЕД (1 шт.), микроскоп XSP 101 (4 шт.), микроскоп PZO (1 шт.), термостат ТС-1/20 СПУ (1шт.), дистиллятор ДЭ-4 (1 шт.), ультротермостат (1шт.), стерилизатор ГП20 СПУ (1шт.), холодильник «Бирюса» (1 шт.), центрифуга ОПн – 8 УХЛ 4.2, мешалки ЕР-10 (1 шт.), микроскоп МИКМЕД-5 (1 шт.), весы электронные OHAVS 00PP

			(1 шт.), баня водяная LB-140 (1 шт.), весы AV/RV (1 шт.), мельница зерновая ЛЗМ-1М (1 шт.), одноканальный дозатор (пипеточный) № ВР 24925, весы лабораторные ВЛ-224В (1 шт.), анализатор влажности Эвлас – 2Н (1шт.), плитка электрическая Искорка (1 шт.)
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.