

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
Дата и время: 2024-02-21 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Новокузнецкий институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Факультет информатики, математики и экономики
Кафедра Информатики и общетехнических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета информатики,
математики и экономики
Фомина А.В.
« 14 » февраля 2020 г.



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.04.ДВ.01.02 Естественно-научные основы пищевой технологии

Направление подготовки
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль) подготовки
Технология и Дополнительное образование

Программа ***прикладного бакалавриата***

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Год набора: 2016

Новокузнецк 2020

Лист внесения изменений

Сведения об утверждении:

Рабочая программа дисциплины утверждена Ученым советом факультета (протокол Ученого совета факультета № 5 от 3 марта 2016 г.)

Одобрена на заседании методической комиссии факультета (протокол № 6 от 18 февраля 2016 г.)

Одобрена на заседании кафедры ТПОиОТД (протокол № 6 от 10 февраля 2016 г.)

Зав кафедрой ТПОиОТД



А.Г. Дорошенко

Изменения по годам:

Утверждена Ученым советом факультета (протокол Ученого совета факультета №7 от 16.03.2017 г.)

Одобрена на заседании методической комиссии (протокол методической комиссии факультета №7 от 15.03.2017 г.)

Одобрена на заседании кафедры ТПОиОТД (протокол №5 от 26.02.2017 г.)

Зав кафедрой ТПОиОТД



А.Г. Дорошенко

Изменения по годам:

На 2018 год

утвержден (а) Ученым советом факультета (протокол Ученого совета факультета № 6 от 15.02.2018)

Одобрен (а) на заседании методической комиссии (протокол методической комиссии факультета № 6 от 07.02.2018)

Одобрен (а) на заседании обеспечивающей кафедры ТПО и ОТД (протокол № 6 от 30.01.2018)

Ерастов В.В. (Ф. И.О. зав. кафедрой) /  (подпись)

Изменения по годам:

На 2019 год

утвержден (а) Ученым советом факультета (протокол Ученого совета факультета № 9 от 14.02.2019)

Одобрен (а) на заседании методической комиссии (протокол методической комиссии факультета № 6 от 14.02.2019)

Одобрен (а) на заседании обеспечивающей кафедры ИОТД (протокол № 5 от 19.01.2019)

Можаров М.С. (Ф. И.О. зав. кафедрой) /  (подпись)

Оглавление

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Рациональное питание».....	4
2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата.....	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)	7
4. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий.....	7
4.1 Разделы дисциплины.....	7
4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)	8
5. Самостоятельная работа студентов	9
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	10
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы	10
6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	12
а) основная учебная литература:	12
б) дополнительная учебная литература	13
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	14
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	14

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Рациональное питание»

Цель: сформировать представление о питании, как одном из важнейших компонентов здорового образа жизни.

Задачи:

- познакомить с основными факторами питания, влияющими на здоровье человека;
- научить выбирать продукты и составлять индивидуальный рацион в соответствии с нормами здорового питания;
- формирование у обучающихся понимания в следующих вопросах: какие химические вещества и в каких количествах должны поступать в организм с пищей для его роста, воспроизведения и осуществления других жизненно важных функций ; к каким последствиям приводит отсутствие или, напротив, избыток поступления с пищей питательных веществ; какие продукты и в каких количествах требуются для удовлетворения потребности организма в питательных веществах.

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ООП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-6	готовностью к взаимодействию с участниками образовательного процесса	<p>Знать:</p> <p>основные формы и модели профессионального сотрудничества со всеми участниками образовательного процесса в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом начального / основного / среднего образования;</p> <p>технологии взаимодействия с участниками образовательного процесса;</p> <p>Уметь:</p> <p>применять на практике различные технологии педагогического взаимодействия с участниками образовательного процесса;</p> <p>общаться с учащимися, признавать их достоинство, понимая и принимая их;</p> <p>использовать современные методики и технологии для организации воспитательной деятельности и стабильного взаимодействия с участниками образовательного процесса;</p> <p>выстраивать партнерское взаимодействие с родителями (законными представителями) учащихся для решения образовательных задач, использовать методы и средства для их психолого-педагогического просвещения;</p> <p>сотрудничать с другими</p>

		<p>педагогическими работниками и другими специалистами в решении образовательных задач;</p> <p>Владеть:</p> <p>способами организации профессионального взаимодействия со всеми участниками образовательного процесса;</p> <p>навыками организации конструктивного взаимодействия участников образовательного процесса в разных видах деятельности;</p> <p>навыками установления контактов с обучающимися и их родителями (законными представителями), другими педагогическими и иными работниками;</p> <p>способами организации помощи семье в решении вопросов воспитания ребенка;</p>
СПК-1	<p>способен применять содержание технических и технологических дисциплин для разработки и реализации программ образовательной области "Технология"</p>	<p>Знать:</p> <p>содержание технических и технологических дисциплин, связанных с образовательной областью «Технология».</p> <p>Уметь:</p> <p>формировать содержание обучения по технологии на основе изученных технических и технологических дисциплин;</p> <p>ориентироваться в современных концепциях и последних достижениях технических и технологических дисциплин, формирующих содержание обучения по технологии;</p> <p>использовать достижения науки для обоснования применяемых методов обучения технологии;</p> <p>Владеть:</p> <p>основными приемами работы с профессиональными базами данных и другими информационными источниками по техническим и технологическим дисциплинам для разработки и реализации образовательных программ по технологии.</p>

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Данная дисциплина является дисциплиной по выбору и входит в профессиональный цикл модуля «Образовательные технологии» ГОС ВПО.

Данной дисциплине предшествует изучение дисциплины «Обработка пищевых продуктов».

Знания, умения и навыки, сформированные дисциплиной «Рациональное

питание», необходимы для продолжения изучения дисциплин: «Основы кулинарии», «Диетическое питание», «Кухни народов мира».

Дисциплина (модуль) изучается на 1 курсе (ах) в 2 семестре.

Структурно-логическая схема формирования в ОПОП компетенций, закрепленных за дисциплиной

Код и название компетенции	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию ОПОП
ПК-6 готовностью к взаимодействию участниками образовательного процесса ПК	<p>Б1.В.03 Общенаучные и общетехнические основы профессиональной профильной подготовки</p> <p>Б1.В.03.02 Прикладная математика</p> <p>Б1.В.03.04 Прикладная физика</p> <p>Б1.В.04 Предметная подготовка по профилю «Технология»</p> <p>Б1.В.04.05 Современные средства оценивания результатов обучения технологии</p> <p>Б1.В.04.ДВ.01.01 Технологии обработки пищевых продуктов</p> <p>Б1.В.04.ДВ.01.02 Естественно-научные основы пищевой технологии</p> <p>Б1.В.05 Предметная подготовка по профилю «Дополнительное образование»</p> <p>Б1.В.05.07 Основы макетирования</p> <p>Б2.В.02(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Б2.В.03(П) Производственная практика. Педагогическая практика</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ФТД.02</p> <p>Коррупция: причины, проявления, противодействие</p> <p>ФТД.03 Вожатый и организатор детского движения в образовательной организации или детском лагере</p>
СПК-1 "способен применять содержание технических и технологических дисциплин для разработки и реализации программ образовательной области ""Технология""	<p>Б1.В.04 Предметная подготовка по профилю «Технология»</p> <p>Б1.В.04.01 Основы предпринимательства</p> <p>Б1.В.04.02 Электротехника</p> <p>Б1.В.04.04 Домашняя экономика</p> <p>Б1.В.04.07 Инновации в предметной области "Технология"</p> <p>Б1.В.04.08 Компьютерное моделирование</p> <p>Б1.В.04.09 Развитие техники и технологий</p> <p>Б1.В.04.ДВ.01.01 Технологии обработки пищевых продуктов</p> <p>Б1.В.04.ДВ.01.02 Естественно-научные основы пищевой технологии</p> <p>Б1.В.04.ДВ.02.01 Швейный практикум</p> <p>Б1.В.04.ДВ.02.02 Технологический практикум по ремонту оборудования</p> <p>Б1.В.04.ДВ.04.01 Народные ремесла</p> <p>Б1.В.04.ДВ.04.02 Технологии металлообработки</p> <p>Б1.В.04.ДВ.07.01 Моделирование и конструирование одежды</p> <p>Б1.В.04.ДВ.07.02 Компьютерные технологии в швейном производстве</p> <p>Б2.В.02(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Б2.В.03(П) Производственная практика. Педагогическая практика</p> <p>Б2.В.04(Пд) Производственная практика. Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов.

3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Объем дисциплины	Всего часов	
	для очной формы обучения	для заочной /очно-заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		
Аудиторная работа (всего):	40	10
в т. числе:		
Лекции		4
Семинары, практические занятия	36	6
Практикумы		
Лабораторные работы		
Внеаудиторная работа:		
В том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем:		
Курсовое проектирование		
Групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
Творческая работа (эссе)		
Самостоятельная работа обучающихся	68	125
Вид промежуточной аттестации обучающегося зачет	36	

4. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий

4.1 Разделы дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоемкость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля успеваемости	
			аудиторные учебные занятия			самостоятельная работа обучающихся
			лекции	семинары, практические занятия		
		всего				

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоемкость (часов)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			аудиторные учебные занятия		самостоятель ная работа обучающихся	
			лекции	семинары, практические занятия		
	Рациональное питание и правила его организации.	8/ 2		8/2	8	Устный опрос (основные определения и понятия)
	Пища и ее основные компоненты.	8/ 2		8/2	8	Сообщение
	Нутриенты и их характеристика.	6		6	8	Устный опрос (основные определения и понятия)
	Непищевые компоненты.	6		6	6	Сообщение
	Распространенные теории питания.	8/ 2		8/2	6	Реферат

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Название Раздела 1	
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
	Рациональное питание и правила его организации.	Составление индивидуального меню (завтрак, обед, ужин) с учетом основных правил организации рационального питания.
2	Название Раздела 2	
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
	Пища и её основные компоненты.	Приготовление сбалансированного завтрака с учетом всех необходимых требований.
		Приготовление сбалансированного обеда с учетом всех необходимых требований.
		Приготовление сбалансированного завтрака с учетом всех необходимых требований.
3	Название Раздела 3	

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
	Нутриенты и их характеристика.	Расчетно-практическая работа №1 «Расчет энергозатрат организма»
		Расчетно-практическая работа №2 «Расчет энергозатрат организма»
		Расчетно-практическая работа №3 «Расчет энергозатрат организма»
		Расчетно-практическая работа №3 «Расчет энергозатрат организма»
4	Название Раздела 4	
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
		Семинар на тему «Особенности питания отдельных групп населения» (спортсмены, беременные, дети пожилые люди и.т.д.).
5	Название Раздела 5	
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
	Распространенные теории питания.	Приготовление пищи по различным теориям питания.

5. Самостоятельная работа студентов

Методические указания по самостоятельной работе студентов опубликованы по адресу: https://skado.dissw.ru/table/#faculty-ed_bachelor-20

Самостоятельная работа – это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Каждый студент должен понимать, что развитие его интеллектуальных и творческих способностей, самостоятельности мышления возможно только путем приобщения к самостоятельной работе, включающей самые разнообразные формы и методы и предполагающей, кроме всего прочего, работу над рефератом, а также подготовку сообщений для публичных выступлений.

Работа над рефератом предполагает умение найти необходимые источники информации, выбрать нужные данные, обобщить их в процессе его написания и сделать необходимые выводы, т.е. у студента формируется навык исследования на данную тему. Навык публичных выступлений необходим всем специалистам в их практической деятельности.

По одной из ниже перечисленных тем каждый студент должен разработать презентацию, а затем представить её на семинарских занятиях в группе.

Система питания по номерам:

1. Диетический стол №1. Показания. Противопоказания.
2. Диетический стол №2. Показания. Противопоказания.
3. Диетический стол №3. Показания. Противопоказания.

4. Диетический стол №4. Показания. Противопоказания.
5. Диетический стол №5. Показания. Противопоказания.
6. Диетический стол №6. Показания. Противопоказания.
7. Диетический стол №7. Показания. Противопоказания.
8. Диетический стол №8. Показания. Противопоказания.
9. Диетический стол №9. Показания. Противопоказания.
10. Диетический стол №10. Показания. Противопоказания.
11. Диетический стол №11. Показания. Противопоказания.
12. Диетический стол №12. Показания. Противопоказания.
13. Диетический стол №13. Показания. Противопоказания.
14. Диетический стол №14. Показания. Противопоказания.
15. Диетический стол №15. Показания. Противопоказания.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы

При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

1. Белки. Роль белков в организме.
2. Биологическая ценность белков (незаменимые и заменимые аминокислоты).
3. Пищевые источники белков, суточные нормы употребления, избыточное употребление.
4. Структурный и резервный жир. Липопротеиновые комплексы.
5. Пищевые жиры. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты.
6. Рекомендуемые дозы жиров. Содержание в пищевых продуктах
7. Углеводы. Роль углеводов в организме.
8. Виды углеводов в составе пищевых продуктов.
9. Клетчатка и пектиновые вещества.
10. Витамины. Первичные и вторичные гиповитаминозы.
11. Классификация витаминов.
12. Витамин С. Роль в организме, свойства, потребность, источники.
13. Витамины группы В. Тиамин (В1). Роль в организме, потребность, источники.
14. Витамин А. Жирорастворимый витамин. Свойства, недостаточность.
15. Минеральные вещества, их роль в питании человека. Водный обмен.
16. Пищевые добавки.
17. Мутационный процесс. Факторы его вызывающие и стабилизирующие.
18. Диеты. Лечебные и модные. Вегетарианство.
19. Основные принципы рационального питания.
20. Генномодифицированные продукты. Вред и польза.

Краткая характеристика используемых оценочных средств

Оценочное средство	Критерии оценки	Шкала оценивания
<p>Доклад (презентация)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Полнота знаний теоретического контролируемого материала. • Умение соблюдать заданную форму изложения. • Умение создавать содержательную презентацию выполненной работы; • Способность находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристкой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий. 	<ul style="list-style-type: none"> • «отлично» - доклад содержит полную информацию по представляемой теме, основанную на обязательных литературных источниках и современных публикациях; выступление сопровождается качественным демонстрационным материалом (слайд-презентация, раздаточный материал); выступающий свободно владеет содержанием, ясно и грамотно излагает материал; свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории; точно укладывается в рамки регламента (7 минут). • «хорошо» - представленная тема раскрыта, однако доклад содержит неполную информацию по представляемой теме; выступление сопровождается демонстрационным материалом (слайд-презентация, раздаточный материал); выступающий ясно и грамотно излагает материал; аргументированно отвечает на вопросы и замечания аудитории, однако выступающим допущены незначительные ошибки в изложении материала и ответах на вопросы. • «удовлетворительно» - выступающий демонстрирует поверхностные знания по выбранной теме, имеет затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса; отсутствует сопроводительный демонстрационный материал. • «неудовлетворительно» - доклад не подготовлен либо имеет существенные пробелы по представленной тематике, основан на недостоверной информации, выступающим допущены принципиальные ошибки при изложении материала.
<p>Зачет (устный опрос)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Полнота знаний теоретического контролируемого материала. • Способность к публичной коммуникации (демонстрация навыков публичного выступления и ведения дискуссии на профессиональные темы, владение нормами литературного языка, профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> • «зачтено» - если студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; активно участвует в дискуссии; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Также оценка «зачтено» ставится, если студентом допущены незначительные неточности в ответах, которые он исправляет путем наводящих вопросов со стороны преподавателя. • «не зачтено» - отсутствие знаний по

Оценочное средство	Критерии оценки	Шкала оценивания
	терминологией, этикетной лексикой)	изучаемому разделу; низкая активность в дискуссии, допущены принципиальные ошибки при изложении материала.

6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Балльно-рейтинговая оценка результатов учебной работы обучающихся по видам (БРС)

Составляющие учебной работы	Сумма баллов	Учебная деятельность студента	Оценка в аттестации	Баллы
Текущая учебная работа в семестре	80	Посещение занятий по расписанию.	1-2 балла посещение 1 занятия	9 - 18
		Лабораторные работы	2 балла - посещение 1 практического или лабораторного занятия и выполнение работы на 51-65% 3 балла - посещение 1 практического или лабораторного занятия и выполнение работы на 66-85% 4 балла – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 86-100%	18 - 36
		Контрольная работа	24 балла (пороговое значение) 46 баллов (максимальное значение)	24-46
Итого по текущей работе в семестре				51 - 100
Промежуточная аттестация (зачет)	20 (100 баллов приведенной шкалы)	Теоретическая часть	3 балла (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	3 - 10
		Практическая часть	7 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	7 - 10
Итого по промежуточной аттестации (зачету)				(51 – 100% по приведенной шкале) 10 – 20 б.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная учебная литература:

1. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов -2-е изд. Перераб. И доп. - Москва: Academia, 2007. –527с.

2. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко .-3е изд., стереотип. - М.: Академия, 2004 .-192 с.
3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В. М. Позняковский .-4-е изд., исправленное и дополненное - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005 .-520 с. Иванов Н.Н. Калорийность питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 168 с.
4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студентов вузов.-2 –е изд. перераб. и доп. - Москва: Академия, 2011.-271с.

б) дополнительная учебная литература

1. Донченко, Л. В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учебное пособие для студентов вузов / Л.В. Донченко, В.Д.Надыкта. - М.: Дели принт, 2006 .-295с.
2. Зайцева И.П., Буриков А.В. Питание и контроль массы тела при занятиях физической культурой: учеб. Пособие для студентов всех специальностей. - Ярославль. гос. ун-т, 2006.-126 с.
3. Келеман Э. Питание для выносливости. –4-е изд. - Мурманск: Тулома, 2009.-190 с.
4. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой; М: Деловая литература: Омега. Л, 2005 -480 с.
5. Покровский, В.М. Физиология человека: Учебник для медицинских вузов./ Покровский, В.М., Коротько Г.Ф. -М.: Медицина, 2003. –654 с.
6. Соловьева, В. А. Группы крови и здоровье: программы снижения веса /В.А.Соловьева. - СПб.: Нева, 2004 .-382 с.
7. Сонькин В.Д. Рациональное питание. - Москва: Чистые пруды, 2008-29 с.
8. Стейтем, Билл, Чем нас травят?: полный справочник вредных, полезных и нейтральных веществ, которые содержатся в пище, косметике, лекарствах. СПб: Прайм – Еврзнак, 2008.-319с
9. Стрельникова Н.. Еда, которая лечит: Санкт-Петербург: Веды: Азбука-классика, 2009.-269с.
10. Тутелян, В.А.. Спиричев Б.Б., Суханов Б.А, Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: (справочное руководство по витаминам и минеральным веществам). М.2001.-150 с.
11. Усов В.В. Вегетарианская кухня. – Москва: Academia, 2006.–380 с.
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. и сред. проф. образ. / В.В. Усов. - М.: Академия, 2007 .-416 с.
13. Холфорд, Патрик. Программа оптимального питания Патрика Холфорда Патрик Холфорд. - Минск : Попурри, 2003 .-448 с.

в) ресурсы сети «Интернет»

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения дисциплины «Рациональное питание» студенту необходимо проработать соответствующий материал, рассмотренный на лекциях и лабораторно-практических занятиях. Кроме этого, для продуктивного усвоения материала и удачной сдачи зачета необходимо воспользоваться дополнительной литературой, список которой прилагается к РПД. Методические указания размещены по адресу: https://skado.dissw.ru/table/#faculty-ed_bachelor-20

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Естественно-научные основы пищевой технологии	229 Лаборатория технологии приготовления пищи. Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование: стационарное - кухонный гарнитур телевизор, компьютер (2 шт.). Лабораторное оборудование: электроплиты, мультиварка, чайник, миксер, весы, соковыжималка, холодильник, микроволновая печь, мясорубка, приспособления для обработки пищевых продуктов и приготовления пищи (разделочные доски, кастрюли и т. д). Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), антивирусное ПО ESET EndpointSecurity, лицензия №EAV-0267348511 до 30.12.2022 г.;MozillaFirefox (свободно распространяемое ПО), GoogleChrome (свободно распространяемое ПО), Opera (свободно распространяемое ПО), FoxitReader(свободно распространяемое ПО), WinDjView (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654027, Кемеровская область - Кузбасс, г. Новокузнецк, пр-кт Пионерский, д.13, пом.1
---	--	--

Составитель: Бардакова Н. М., ст. преподаватель кафедры ТПОиОТД

(фамилия, инициалы и должность преподавателя)