

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств  
Кафедра ТК и ПБ

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ**

ФГОС СПО

по специальности *19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Рыгалова Е.А., канд.тех.наук, доцент

«18» марта 2022г

Программа разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор

«12» марта 2022г

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	<b>4</b>
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....	5
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4.2. ТРУДОЁМКость МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
4.3.1 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	7
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	8
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>10</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>10</b>
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	10
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	10
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ .....	11
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	11
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>13</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>13</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>13</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>15</b>

## Аннотация

Дисциплина «Концептуальные основы здорового питания людей» является частью общепрофессионального цикла 1 дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК 1-8, и профессиональных ПК- 4.3 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с концептуальными основами здорового питания людей.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению практических работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме контрольной работы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 70 часа. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (48 часа) и (22 час) самостоятельной работы студента.

### 1. Требования к дисциплине

#### 1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Концептуальные основы здорового питания людей» включена в ОПОП, общепрофессионального цикла дисциплин ОП 14. Реализация в дисциплине «Концептуальные основы здорового питания людей» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 4.3 - организовывать работу трудового коллектива.

## 1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Концептуальные основы здорового питания людей», являются «Пищевые биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания», «Химия».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью контрольных вопросов, оценки самостоятельной работы студентов, включая доклады.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – контрольной работы.

## 2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

**Цель дисциплины** - состоит в формировании у студентов знаний и умений в практических вопросах здорового питания, освоению навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

**Задачи** преподавания дисциплины состоят в приобретении знаний и практических навыков в области здорового питания, химического состава пищевых продуктов, рационального питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **знать:**

- понятия: питание, режим питания, пища, питательные вещества, продукты питания, рациональное питание, здоровое питание;
- продукты питания, химический состав, полноценность и неполноценность питания;
- о хранении продуктов питания– значение питания для роста и развития организма человека.

### **уметь:**

- характеризовать продукты питания;
- понимать полезное и вредное воздействие продуктов питания на организм человека;
- соблюдать правильный режим питания;
- соблюдать правила кулинарной обработки;
- соблюдать гигиенические правила хранения и рекомендации по реализации пищевых продуктов;

### **владеть:**

- методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей пищевых продуктов;
- теоретическими и практическими основами в области здорового питания.

Реализация в дисциплине «Концептуальные основы здорового питания людей» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 4.3 - организовывать работу трудового коллектива.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 4
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>70</b>	<b>70</b>
<b>Аудиторные занятия</b>		
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	-	-
<b>Практические занятия (ПЗ)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	8	8
выполнение контрольной работы	9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний	5	5
<b>Вид контроля:</b>		контрольная работа

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

##### Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ПР	СРС	
1	Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации	34	24	10	Контрольная работа
2	Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека	36	24	12	Контрольная работа
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	

## 4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

<b>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</b>			
<b>Наименование модулей и модульных единиц дисциплины</b>	<b>Всего часов на модуль</b>	<b>Аудиторная работа</b>	<b>Внеаудитор- ная работа (СРС)</b>
		<b>ПЗ</b>	
<b>Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>10</b>
Модульная единица 1.1 Понятие о рациональном питании	17	12	5
Модульная единица 1.2 Рациональное питание и физиологические основы его организации	17	12	5
<b>Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>12</b>
Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	18	12	6
Модульная единица 2.2 Питание современного человека	18	12	6
<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>48</b>	<b>22</b>
<b>Всего</b>	<b>70</b>		

## 4.3. Содержание модулей дисциплины

### 4.3.1 Практические занятия

Таблица 4

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

<b>№ п/п</b>	<b>№ модуля и модульной единицы дисциплины</b>	<b>№ и название практических занятий</b>	<b>Вид<sup>1</sup> контрольного мероприятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	<b>Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации</b>		<b>тестирование</b>	<b>24</b>
	<b>Модульная единица 1.1 Понятие о рациональном питании</b>	Занятие № 1. Классические и альтернативные теории питания.	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 2. Определение качества пищевых продуктов	выполнение и защита практической работы	4

<sup>1</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 3. Определение пищевой ценности пищевых продуктов	выполнение и защита практической работы	4
	Модульная единица 1.2 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Занятие № 4. Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии	выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 5. Определение энергетической ценности пищевых продуктов	выполнение и защита практической работы	6
2.	<b>Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека</b>		<b>тестирование</b>	<b>24</b>
	Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	Занятие № 6. Определение биологической ценности белков пищевых продуктов путем расчета аминокислотного сгора относительно стандартной шкалы ФАО/ВОЗ	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 7. Определение биологической эффективности липидов пищевых продуктов	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 8. Определение содержания органических кислот в продуктах питания	выполнение и защита практической работы	2
		Занятие № 9. Определение витаминов в продуктах питания	выполнение и защита практической работы	2
	Модульная единица 2.2 Питание современного человека	Занятие № 10. Методы идентификации и выявления фальсифицированных продуктов	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 11. Хранение продуктов питания	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 12. Строение пищеварительной системы и характеристика основных этапов пищеварения	выполнение и защита практической работы	4
	<b>Итого</b>			<b>48</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний



Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации</b>		<b>10</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b> Понятие о рациональном питании	Принципы здорового питания школьника. Взаимосвязь питания и эмоционального состояния	0,16
		Восприятие и оценивание пищевых продуктов.	0,16
		Анализ продуктов по вкусу, форме, температуре, запаху	0,16
		Органы чувств, позволяющие распознавать продукты. Различия вкусовых предпочтений	0,16
		Настроение и аппетит	0,16
		Факторы, влияющие на выбор пищи	0,2
		Подготовка к текущему контролю знаний	1
		Выполнение контрольной работы	3
	<b>Модульная единица 1.2</b> Рациональное питание и физиологические основы его организации	Процесс пищеварения: пищеварение в ротовой полости; роль поджелудочной железы в процессе пищеварения; роль печени в процессе пищеварения; пищеварение в тонком и толстом кишечнике.	0,25
		Усвояемость пищи	0,25
		Питание различных возрастных профессиональных групп населения	0,25
		Нормы питания	0,25
		Подготовка к текущему контролю знаний	1
		Выполнение контрольной работы	2
	<b>Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека</b>		<b>12</b>
	<b>Модульная единица 2.1</b> Состав и свойства пищевых продуктов	Водорастворимые и жирорастворимые витамины.	0,3
		Микро- и макроэлементы. Значение сбалансированного поступления их в организм	0,2
		Значение воды для жизнедеятельности организма	0,5
		Белки - необходимый элемент для построения тканей, ферментов, гормонов	0,5
		Жиры – энергетический резерв организма, источник витаминов А, Д, Е. Сочетание растительных и животных жиров. Усвояемые и неусвояемые углеводы	0,5
		Подготовка к текущему контролю знаний	2
		Выполнение контрольной работы	2
		<b>Модульная единица 2.2</b> Питание современного человека	Правильное питание и размеренный образ жизни - залог долголетия
	Принципы и правила здорового питания. Умеренность, сбалансированность, разнообразие		0,5
	«Болезни цивилизации» и роль питания.		0,5
	Пища – фактор профилактики хронических и инфекционных заболеваний		0,5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		Подготовка к текущему контролю знаний	1
		Выполнение контрольной работы	3
<b>ВСЕГО</b>			<b>22</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ПК 4.3</b>	1-12	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы	Контрольная работа

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Мезенова, О.Я. Гомеостаз и питание: учебное пособие / О.Я. Мезенова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 224 с.

2. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина, В.В. Чернышков, А.С. Венецианский, Е.А. Кузнецова. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.

3. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебник / М.Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с.

4. Позняковский, В.М. Физиология питания: учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с.

5. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 304 с.

6. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. — 80 с.

7. Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 320 с.

8. Функциональное питание. Практикум: учебно-методическое пособие / составители Э.Э. Сафонова, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 136 с.

9. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания: учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 204 с.

### 6.2. Дополнительная литература

1. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания: учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 104 с.

2. Рациональное питание. Теория и практика: учебное пособие / авторы-составители Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 140 с.

3. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М.: Колос, 2001. - 376 с.

4. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

5. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.

6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

7. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.

8. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.

9. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

### **6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

1. Федорова, Е.Г. Концептуальные основы здорового питания людей и основные требования к продуктам питания : методические указания / Е. Г. Федорова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2013. - 66 с.

### **6.4. Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра Технология консервирования и пищевая биотехнология

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Концептуальные основы здорового питания людей

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические занятия **48** час; СРС **22** час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие /— Санкт-Петербург: Лань	Т.В. Рензьева	Санкт-Петербург: Лань	2019		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/111889">https://e.lanbook.com/book/111889</a>
ПЗ	Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, —	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93698">https://e.lanbook.com/book/93698</a>
ПЗ	Физиология питания	А.Н. Мартинчик	М.: Альфа-М, Инфра-М	2017	+		25			

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_

Председатель МК института \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Концептуальные основы здорового питания людей» со студентами в течении 2 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Календарный модуль 1				Итого баллов
	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Тестирование, выполнение контр. работы	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub> -ДМ <sub>2</sub>	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
ИТОГО за КМ <sub>1</sub>	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем ведущих практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- тестирование в конце каждого модуля.;
- выполнение контрольной работы.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – контрольная работа, которая проводится в виде письменной работы.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Концептуальные основы здорового питания людей».

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад-презентацию или статью на студенческую конференцию.

Шкала интервальных баллов, соответствующая итоговой оценке:

Неудовлетворительно – менее 60 баллов

Удовлетворительно – 60 – 72 баллов

Хорошо – 73 – 86 баллов

Отлично – 87 – 100 баллов;

Количество баллов, достаточное для допуска к промежуточному контролю – 45 баллов. Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (3-07); лаборатории ТК и ПБ (3-16, 3-12, 3-08, 3-18), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное, технологическое), нормативная документация и справочная литература.

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

При проведении занятий сохраняются традиционные практические занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции, оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов.

Практические занятия проводятся в следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента.

Дисциплину «Концептуальные основы здорового питания людей» рекомендуется разбить на пять модулей. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен подготовиться к выполнению практической работы, выполнить практическую работу в лаборатории и защитить её. Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы.

Для подготовки и фиксации практических работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к практическим работам. Домашняя подготовка является необходимой частью практической работы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение практической работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

## 10. Образовательные технологии

Таблица 8

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Рыгалова Е.А., канд.тех.наук, доцент

\_\_\_\_\_ (подпись)

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**«Концептуальные основы здорового питания людей»**  
**по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.08**  
**Технология мяса и мясных продуктов.**

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Рыгаловой Е.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 2 курса, обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание практических занятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Концептуальные основы здорового питания людей» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по дисциплине «Концептуальные основы здорового питания людей» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.