

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 3

Семестр 6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 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

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
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
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
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
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	15

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
		№ 6
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	70	70
Аудиторные занятия		
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	48	48
Самостоятельная работа (СРС)	22	22
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	8	8
выполнение контрольной работы	9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний	5	5
Вид контроля:		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
	ИТОГО	70	48	22	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации	34	24	10
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
Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека	36	24	12
Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	18	12	6
Модульная единица 2.2 Питание современного человека	18	12	6
Итого	70	48	22
Всего	70		

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.3.1 Практические занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации		тестирование	24
	Модульная единица 1.1 Понятие о рациональном питании	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

¹ Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ 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.	Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека		тестирование	24
	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
	Итого			48

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
	Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации		10
	Модульная единица 1.1 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
	Модульная единица 1.2 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
	Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека		12
	Модульная единица 2.1 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
		Модульная единица 2.2 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 неинфекционных 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
ВСЕГО			22

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ПК 4.3	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
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. Рензяева	Санкт-Петербург: Лань	2019		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/111889
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: https://e.lanbook.com/book/93698
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 контрольных работ	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₂	0-10	0-20	0-30	0-40	0-100
ИТОГО за КМ ₁	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.