

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

Центр подготовки специалистов среднего звена
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
«30» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«30» июня 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИЕ: 15.05.2025 - 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
ФГОС СПО
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Курс 1

Семестры 1

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **Техник-технолог**

Срок освоения ОПОП-П: 2 г.6 м.

Красноярск, 2023

Составители: Геращенко К.А., преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 от 29 июня 2023 г.

Зав. кафедрой: Величко Надежда Александровна., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

Лист согласования рабочей программы

Заведующий выпускающей кафедры по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» июня 2023 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1 Внешние и внутренние требования	4
1.2 Место дисциплины в учебном процессе	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
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 Содержание лекционного курса	7
4.3.2 Лабораторные/практические/ занятия	8
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины.....	9
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения	9
4.4.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-географические работы/ учебно-исследовательские работы	10
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	10
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
6.1. Основная литература.....	10
6.2. Дополнительная литература	11
6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	11
6.4. Программное обеспечение.....	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	11
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	13
9.1. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Концептуальные основы здорового питания людей» является частью общепрофессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Дисциплина реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии компетенций ОК 2, ОК 4, ПК 2.3.

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 экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 114 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (64 часов), лекционные занятия (32 часов) и (4 час) самостоятельной работы студента.

1 ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1 . Внешние и внутренние требования

Рабочая программа дисциплины «Концептуальные основы здорового питания людей» на базовом уровне отражает основные требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2 . Место дисциплины в учебном процессе

Изучение дисциплины «Концептуальные основы здорового питания людей» требует знаний, полученных при освоении дисциплин Биологическая безопасность пищевых систем. 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 – экзамена.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели и задачи дисциплины.

Цель дисциплины: формирование у студентов представления об основных принципах здорового питания, роли работников пищевой промышленности в формировании пищевых привычек населения и организаций здорового питания.

Задачи:

- закрепление в сознании студентов необходимости в обеспечении здоровым питанием всех групп населения;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области науки о здоровом питании для профилактики хронических неинфекционных заболеваний населения;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по внедрению принципов здорового питания в практическую деятельность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- осуществлять подбор продуктов для сбалансированного питания;
- правильно составлять суточный рацион питания для различных групп населения;
- внедрять принципы здорового питания в практическую деятельность;
- применять полученные навыки для профилактики хронических заболеваний населения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания, лечебно-профилактическое питание, лечебно-профилактические свойства продуктов:
 - основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения;
 - энергетическую ценность пищи и энергетический обмен;
 - пищевую ценность продуктов питания;
 - физиологические основы составления пищевых рационов;
 - профилактическое и лечебное питание;
 - виды щадящего желудочно-кишечного тракта в диетическом питании:
 - способы специальной технической обработки продуктов при организации диетического питания,
 - гигиеническую оценку процессов кулинарной обработки пищи;
 - особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте;
 - детское питание, питание студентов, особенности технологии блюд для детей раннего детского и дошкольного возраста;
 - организацию питания людей при стихийных бедствиях;
 - различие питание мужчин и женщин; правильный и рациональный выбор продуктов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации Уо 02.02 определять необходимые источники информации Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.02 приемы структурирования информации Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ПК 2.3	У 2.3.01 Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; У 2.3.02 Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;	З 2.3.01 Способы и методы определения лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; З 2.3.02 Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
--------	--	--

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 48 часов, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
№ 1		
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	114	114
Аудиторные занятия		
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	32	32
Практические занятия (ПЗ)	64	64
Самостоятельная работа (СРС)	4	4
в том числе:		
самостоятельный изучение тем и разделов	2	2
самоподготовка к текущему контролю знаний	2	2
Консультации	2	2
Промежуточная аттестация	12	12
Вид контроля:		Экзамен

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы кон-троля
			ЛЗ	ПР	СРС	
1	Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации	48	16	32	2	тест

2	Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека	48	16	32	2	тест
	Консультации	2				
	Промежуточная аттестация	12				
	ИТОГО	114	32	64	4	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Aудиторная работа	Внеаудиторная работа (CPC)
		ПЗ	
Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации	34	32	2
Модульная единица 1.1 Понятие о рациональном питании	17	16	1
Модульная единица 1.2 Рациональное питание и физиологические основы его организации	17	16	1
Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека	34	32	2
Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	17	16	1
Модульная единица 2.2 Питание современного человека	17	16	1
Итого	68	64	4
Всего	68		

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.3.1 Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации			
		Лекция № 1. Значение питания в жизни человека	Устный опрос	4

²Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

	Модульная единица 1.1 Понятие о рациональном питании	Лекция № 2. Пищевые вещества, их роль в питании	Устный опрос	4
	Модульная единица 1.2 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Лекция № 3. Современные принципы и технологии здорового питания	Устный опрос	4
		Лекция № 4. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	Устный опрос	4
Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека				
	Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	Лекция № 5. Пищевая ценность продуктов питания	Устный опрос	6
		Лекция № 6. Пища как источник токсических и биологически активных веществ	Устный опрос	6
	Модульная единица 2.2 Питание современного человека	Лекция № 7. Особенности питания в различные периоды жизни человека	Устный опрос	4
	итого		тест	32

4.3.2 Лабораторные/практические/ занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название <u>практических</u> занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ³ контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Понятие о рациональном питании, физиологические основы его организации				
1.	Модульная единица 1.1 Понятие о рациональном питании	Занятие № 1 Классические и альтернативные теории питания.	выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 2. Определение качества пищевых продуктов.	выполнение и защита практической работы	6
		Занятие № 3. Определение пищевой ценности пищевых продуктов	выполнение и защита практической работы	6
2.	Модульная единица 1.2 Рациональное питание и физиологические	Занятие № 4. Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии	выполнение и защита практической работы	8

3 Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

		Занятие № 5. Определение энергетической ценности пищевых продуктов	выполнение и защита практической работы	6
Модуль 2. Состав и свойства пищевых продуктов. Питание современного человека				
3.	Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	Занятие № 6 Определение биологической ценности белков пищевых продуктов путем расчета аминокислотного скора относительно стандартной шкалы ФАО/ВОЗ	выполнение и защита практической работы	8
		Занятие № 7. Определение витаминов в продуктах питания	выполнение и защита практической работы	8
4.	Модульная единица 2.2 Питание современного человека	Занятие 8. Методы идентификации и выявления фальсифицированных продуктов	выполнение и защита практической работы	8
		Занятие 9. Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие	выполнение и защита практической работы	8
Итого			тест	64

4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модульная единица 2.1 Состав и свойства пищевых продуктов	Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Микро- и макроэлементы. Значение сбалансированного поступления их в организм	2
2	Модульная единица 2.2 Питание современного человека	Правильное питание и размеренный образ жизни - залог долголетия Принципы и правила здорового питания. Умеренность, сбалансированность, разнообразие	2
ВСЕГО			4

4.4.2. Курсовые проекты (работы)/ контрольные работы/ расчетно-географические работы/ учебно-исследовательские работы

Таблица 7

Темы контрольных работ и рекомендуемая литература

№ п/п	Темы курсовых проектов (работ)	Рекомендуемая литература (номер источника в соответствии с прилагаемым списком)
-	В учебном плане 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения контрольная работа не предусмотрена	

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК-2; ОК-4; ПК 2.3	1-9	Самостоятельное изучение тем, подготовка к экзамену	Экзамен

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 плодовоощных 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. 11
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.: СОЛООН-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. Криштафорович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Электронные библиотечные системы:

1. Электронная библиотечная система «Лань» e.lanbook.com
2. Базы данных Yandex, Google

Электронные библиотеки:

3. Научная библиотека Красноярского ГАУ www.kgau.ru/new/biblioteka

6.4. Программное обеспечение

1. Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
2. Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
3. Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF – Acrobat Professional (образовательная лицензия № CE0806966 от 27.06.2008).
4. Moodle 3.5.6а (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
5. Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

При изучении дисциплины «Концептуальные основы здорового питания людей» со студентами в течении 3 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий(табл. 9).

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Таблица 9 – Рейтинг-план

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания; - основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения; - энергетическую ценность пищи и энергетический обмен; - пищевую ценность продуктов питания; - физиологические основы составления пищевых рационов; - профилактическое и лечебное питание; - виды щажения желудочно-кишечного тракта в диетическом питании; - способы специальной технической обработки продуктов при организации диетического питания, - гигиеническую оценку процессов кулинарной обработки пиши: - особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте; - детское питание, питание студентов, особенности технологии блюд для детей раннего детского и дошкольного возраста; - организацию питания людей при стихийных бедствиях; - различие питание мужчин и женщин; правильный и рациональный выбор продуктов. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<ul style="list-style-type: none"> -проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; -осуществлять подбор продуктов для сбалансированного питания; -правильно составлять суточный рацион питания для различных групп населения; -внедрять принципы здорового питания в практическую деятельность; -применять полученные навыки для профилактики хронических заболеваний населения. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (3-07); лаборатории ТК и ПБ (3-16, 3-12, 3-15, 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 УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты, получать необходимую информацию в ходе опросов. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания: изучают рекомендованную научно-практическую литературу, пишут контрольные работы, готовят доклады к практическим занятиям, выполняют самостоятельные творческие работы (проводят исследования в сети Интернет и др.), участвуют в выполнении практических заданий.

Также при самостоятельном изучении материала студентам предлагается написание конспекта. Для этого необходимо использовать учебную и научную литературу, электронные образовательные ресурсы. Также для подготовки к занятиям рекомендуется использовать сеть Интернет.

Преподавателям на практических занятиях следует обращать внимание как на логику решения тех или иных задач, так и на экономические выводы. Чтобы осуществлять данный процесс необходимы: учебная программа дисциплины; материалы для аудиторной работы (тексты лекций, планы практических занятий); материалы для самостоятельной работы студентов (тексты домашних заданий, тематика докладов, методические указания по выполнению контрольных работ); материалы для контроля знаний студентов (вопросы к зачету, тестовые задания).

9.1. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

1.1. размещение в доступных для обучающихся мест и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:

2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Сведения о доступе к информационным системам и информационно телекоммуникационным сетям, приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

• Официальный сайт ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» <http://www.kgau.ru> доступен для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и имеет версию для слабовидящих.

• Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных

дидактических инструментов обучения: <http://e.kgau.ru/>; после регистрации в системе имеет версию для слабовидящих.

- Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/23/>, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электроннобиблиотечных систем (ЭБС).

Рецензия
на рабочую программу по дисциплине
«Концептуальные основы здорового питания людей»

Предложенная на рецензию программа, разработанная старшим преподавателем кафедры ТК и ПБ Геращенко К.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. по дисциплине «Концептуальные основы здорового питания людей» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор
ООО «Пищепром» /  / Е.Н. Трандина