

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

перерабатывающих технологий

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Основные принципы организации здорового питания населения РФ

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки

**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

**Краснодар
2020**

Рабочая программа дисциплины «Основные принципы организации здорового питания населения РФ» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. № 669

Автор:
д.т.н., профессор



Л.В. Донченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой,
к.т.н., доцент



И.В. Соболев

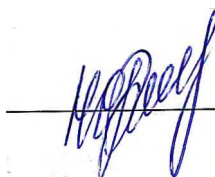
Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии
д.т.н., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
к.т.н., доцент



Н.С. Безверхая

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основные принципы организации здорового питания населения РФ» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах физиологии питания и основных факторах, влияющих на пищевой статус человека.

Задачи дисциплины

- оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-7 - готов оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.

В результате изучения дисциплины «Основные принципы организации здорового питания населения РФ» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий: Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н):

- Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий А/01.5;

– контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Основные принципы организации здорового питания населения РФ» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции перерабатывающих технологий».

4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	31	9
в том числе:		
— аудиторная по видам учебных занятий	30	8
— лекции	16	2
— практические	14	6
— внеаудиторная		
— зачет	1	1
Самостоятельная работа	41	63
в том числе:		

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
— прочие виды самостоятельной работы		
Итого по дисциплине	72	72

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре по очной форме обучения и 4 курсе, в 8 семестре по заочной форме обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1,2	Введение Питание – один из важнейших факторов, определяющий здоровье человека Характеристика пищевого статуса населения РФ. Основные направления государственной политики в области здорового питания населения России. Основы физиологии питания. Культурные традиции народов и типы питания. Религия и питание. Изучение документа «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ» Сравнительный анализ питания в мировых религиях	ПКС-7	8	4	6	-	5
3	Классические теории питания Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Основные законы	ПКС-7	8	2	-	-	6

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	рационального пита- ния. Концепция пер- сонализированного питания						
4	Альтернативные теории питания. Вегетарианство. Ле- чебное голодание. Теория питания пред- ков. Теория разделя- емого питания. Теория главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии. Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации опти- мальности.	ПКС-7	8	2	-	-	10
5,6	Особенности и ос- новные принципы рационального пи- тания современного человека. Классификация ос- новных пищевых ве- ществ. Белки и их роль в питании. Функ- ции липидов в орга- низме человека. Угле- воды и пищевой ста- тус. Функции витами- нов в питании челове- ка и их классифика- ция. минеральные вещества и их роль. физиологическая роль воды. Влияние основ- ных социальных ток- сикантов на качество жизни. Составление рационов питания для различ- ных групп населения по индивидуальным заданиям. Определение энерге- тической ценности готовых к употребле- нию блюд с учетом коэффициентов усвоя- емости и потерь при тепловой кулинарной обработке	ПКС-7	8	4	4	-	10
7-8	Особенности питания различных групп	ПКС-7	8	4	4	-	10

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самостоя- тельная работа
	населения. Принципы организа- ции питания для раз- личных групп населе- ния. Детское питание. Геронтологическое питание. Лечебно- профилактическое питание. Лечебное питание. Основные принципы диетологии. Специализированное питание. Основы здорового питания для лиц, ис- пытывающих повы- шенные физические нагрузки. Основные принципы радиоза- щитного питания						
Итого				16	14	0	41

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские занятия	Лабора- торные занятия	Самостоятель- ная работа
1	Введение Питание – один из важнейших факто- ров, определяющий здоровье человека Характеристика пи- щевое статуса насе- ления РФ. Основные направления госуда- рственной политики в области здорового питания населения России. Основы фи- зиологии питания. Культурные традиции народов и типы пита- ния. Религия и пита- ние. Изучение документа «Нормы физиологи- ческих потребностей в энергии и пищевых веществах для раз- личных групп населе-	ПКС-7	8	2	2	-	37

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские занятия	Лабора- торные занятия	Самостоятель- ная работа
	<p>ния РФ» Сравнительный ана- лиз питания в миро- вых религиях Классические теории питания Теория сбалансиро- ванного питания. Теория адекватного питания. Основные законы рационально- го питания. Концеп- ция персонализиро- ванного питания Альтернативные теории питания. Вегетарианство. Ле- чебное голодание. Теория питания пред- ков. Теория раздель- ного питания. Теория главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии. Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации опти- мальности.</p>	ПКС-7					
2	<p>Особенности и ос- новные принципы рационального пи- тания современного человека. Классификация ос- новных пищевых ве- ществ. Белки и их роль в питании. Функции липидов в организме человека. Углеводы и пищевой статус. Функции ви- таминов в питании человека и их класси- фикация. минераль- ные вещества и их роль. физиологиче- ская роль воды. Вли- яние основных соци- альных токсикантов на качество жизни. Составление рацио- нов питания для раз- личных групп насе- ле-</p>	ПКС-7	8	-	2	-	12

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские занятия	Лабора- торные занятия	Самостоятель- ная работа
	ния по индивидуаль- ным заданиям. Определение энерге- тической ценности готовых к употребле- нию блюд с учетом коэффициентов усво- емости и потерь при тепловой кулинарной обработке						
3	Особенности пита- ния различных групп населения. Принципы организа- ции питания для раз- личных групп населе- ния. Детское питание. Геронтологическое питание. Лечебно- профилактическое питание. Лечебное питание. Основные принципы диетоло- гии. Специализиро- ванное питание. Основы здорового питания для лиц ис- пытывающих повы- шенные физические нагрузки. Основные принципы радиоза- щитного питания	ПКС-7	2	-	2	-	15
Итого				2	6	0	61

6 Перечень учебно-методического обеспечения для само- стоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Донченко Л.В. Основные принципы организации здорового питания населения Российской Федерации: учеб пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Красноселова. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 91 с
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uchebnoe_posobie_Osnovy_pitanija_2_425047_v1_.PDF
2. Красноселова Е.А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: практикум / Е.А. Красноселова, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 76 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/praktikum_zdorovoe_pitanie_2.1_438794_v1_.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПКС-7 готов оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	
1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
5	Пищевая химия
6	Технология бродильных производств
6	Технология производства сыра
6	Биотехнология производства микробной массы и БАВ
6	Учебная практика (Технологическая практика)
7	Товароведение продуктов питания из растительного сырья
7	Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов
7	Сельскохозяйственная биотехнология
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8	Основные принципы организации здорового питания населения РФ

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-7 Готов оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки					
ИД-1 Оценивает качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Фрагментарное использование умений оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Несистематическое использование умений оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	Сформированное умение оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы, контрольная работа

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Пример задания на тестирование

Вопрос 1. При беременности и грудном вскармливании потребность в энергии:

- + увеличивается в среднем на 15 и 25 % соответственно
- уменьшается в среднем на 15 и 25 % соответственно
- увеличивается в среднем на 25 и 15 % соответственно
- уменьшается в среднем на 25 и 15 % соответственно

Темы рефератов

1. Концепция государственной политики в области здорового питания населения России. Основная цель. Направления государственной политики.
2. Пристеночное или мембранное и полостное пищеварение.
3. Влияние бактерий-сапрофитов на процесс пищеварения человека.
4. Особенности питания в различных религиях
5. Концепции дифференцированного направленного (целевого) и индивидуального питания. Основные положения. Достоинства и недостатки концепций.
6. Концепции альтернативного питания – индексов пищевой ценности, «живой энергии», «мнимых лекарств», абсолютизации оптимальности.
7. Основные функции белков, жиров, углеводов в человеческом организме.
8. Содержание белка, жира, углеводов в пищевых продуктах.
9. Основные пищевые источники витаминов.
10. Витаминоподобные вещества.
11. Основные пищевые источники минеральных веществ.
12. Основные социальные токсиканты – наркотики, алкоголь и курение.
13. Краткая характеристика радиопротекторов и направления их применения.
14. Повышение иммунитета и детоксикация организма человека
15. Рациональное питание детей раннего возраста (1–3 года)
16. Рациональное питание детей дошкольного возраста (3–6 лет).
17. Рациональное питание детей школьного возраста.
18. Особенности питания людей зрелого (50–60 лет) возраста.
19. Особенности питания людей пожилого (61–74 года) возраста.
20. Особенности питания людей преклонного (75–89 лет) возраста и долгожителей (90 лет и старше).
21. Принципы разработки диетического питания для людей с различными заболеваниями.
22. Питание в экстремальных условиях. Особенности питания в районах Крайнего Севера и тайги, высокогорья, пустыни и жаркого климата.
23. Классические теории питания.
24. Альтернативные теории питания.
25. Религия и питание.

Темы докладов (презентаций)

1. Особенности питания в христианстве (православие)
2. Особенности питания в христианстве (католицизм)

3. Особенности питания в христианстве (лютеранство)
4. Особенности питания в исламе
5. Сходство и различие в питании суннитов и шиитов
6. Особенности питания в Буддизме
7. Особенности питания у мусульман
8. Особенности соблюдения постов в Христианстве
9. Сравнение питания между всеми конфессиями христианства
10. Сравнение питания между иудаизмом и буддизмом
11. Особенности питания в иудаизме
12. Разделение питания в Японии по вероисповеданию
13. Особенности питания в индуизме
14. Разделение питания в Индии по религиозному признаку.

Вопросы на коллоквиумы

1. Что такое пищевой статус человека и его виды?
2. Что такое «индекс массы тела» – BMI? Классификация ожирения человека по индексу BMI.
3. К чему могут привести последствия нарушения пищевого статуса человека?
4. Какова цель и основные задачи государственной политики в области здорового питания?
5. Что изучает нутрициология?
6. Какова система пищеварения человеческого организма?
7. Как осуществляется биохимическая обработка пищи в организме?
8. Какова роль микроорганизмов в пищеварении человека?
9. Как влияет христианство на структуру питания?
10. Как влияет католицизм на структуру питания?
11. Особенности структуры питания у людей, следующих иудаизму. Охарактеризуйте понятие «кошерные продукты».
12. Как влияет ислам на структуру питания? Что представляют собой халяльные продукты?
13. Как влияет буддизм на культурные традиции народов и структуру питания?
14. Каковы основные факторы классификации типов питания?
15. В чем различия между теорией сбалансированного питания и теорией адекватного питания?
16. Каковы основные достоинства и недостатки теории сбалансированного питания?
17. Каковы основные положения теории адекватного питания?
18. Каковы основные законы рационального питания?
19. Перечислите опасности недостатка и избытка некоторых питательных веществ
20. В чем сущность концепции персонализированного питания?
21. Какова нормативно-законодательная база определения адекватного суточного уровня потребления питательных веществ в России?
22. Какие теории питания относят к альтернативным?
23. Сравните разновидности теории питания «вегетарианство».
24. Охарактеризуйте теорию «лечебное голодание».
25. В чем сущность теории питания предков?
26. Каковы достоинства и недостатки теории раздельного питания?
27. В чем сущность теории главного пищевого фактора?
28. Сравните концепцию индексов пищевой ценности с концепцией «живой» энергии.
29. Сравните концепцию «мнимых» лекарств с концепцией абсолютизации оптимальности.

30. Какие соединения являются основными пищевыми веществами?
31. Каковы основные функции белков в человеческом организме?
32. Каковы основные функции липидов в человеческом организме?
33. Каковы основные функции углеводов в человеческом организме?
34. Как определяют биологическую ценность пищевой продукции и что это такое?
35. Каковы основные опасности избытка или недостатка белка для человеческого организма?
36. В чем физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?
37. На какие группы по пищевой ценности разделяют углеводы?
38. В чем заключается опасность недостатка или избытка углеводов для человеческого организма?
39. Какова роль пищевых волокон в профилактике нарушений обмена веществ?
40. Потенциальная токсичность избытка каких витаминов особенно опасна?
41. Избыток каких водорастворимых витаминов опасен для человеческого организма?
42. Назовите пути профилактики недостаточности витаминов?
43. Какие соединения относят к витаминоподобным веществам?
44. Какова роль минеральных веществ в питании человека?
45. Какова роль воды как пищевого вещества?
46. Какие факторы влияют на снижение пищевой ценности продуктов питания?
47. В чем опасность социальных токсикантов для человеческого организма?
48. Какое значение приобретает правильный пищевой рацион для курильщика?
49. Какие физиологические нарушения человеческого организма могут вызвать кофеинсодержащие и алкогольные напитки?
50. На чем основываются принципы организации питания для различных групп населения?
51. Опишите основные принципы здорового питания для детей.
52. В чем состоит особенность геронтологического питания?
53. На каких принципах построено лечебно-профилактическое питание?
54. Какие принципы положены в основу диетологии?
55. Какое питание можно отнести к специализированному? Дайте характеристику.

Пример контрольной работы для заочников

Вариант 1

1. Какова система пищеварения человеческого организма?
2. Какова нормативно-законодательная база определения адекватного суточного уровня потребления питательных веществ в России?

Вопросы к зачету

1. Что такое пищевой статус человека и его виды?
2. Что такое «индекс массы тела» – ВМІ? Классификация ожирения человека по индексу ВМІ.
3. К чему могут привести последствия нарушения пищевого статуса человека?
4. Какова цель и основные задачи государственной политики в области здорового питания?
5. Что изучает нутрициология?
6. Какова система пищеварения человеческого организма?
7. Как осуществляется биохимическая обработка пищи в организме?
8. Какова роль микроорганизмов в пищеварении человека?
9. Как влияет христианство на структуру питания?

10. Как влияет католицизм на структуру питания?
11. Особенности структуры питания у людей, следующих иудаизму. Охарактеризуйте понятие «кошерные продукты».
12. Как влияет ислам на структуру питания? Что представляют собой халяльные продукты?
13. Как влияет буддизм на культурные традиции народов и структуру питания?
14. Каковы основные факторы классификации типов питания?
15. В чем различия между теорией сбалансированного питания и теорией адекватного питания?
16. Каковы основные достоинства и недостатки теории сбалансированного питания?
17. Каковы основные положения теории адекватного питания?
18. Каковы основные законы рационального питания?
19. Перечислите опасности недостатка и избытка некоторых питательных веществ
20. В чем сущность концепции персонализированного питания?
21. Какова нормативно-законодательная база определения адекватного суточного уровня потребления питательных веществ в России?
22. Какие теории питания относят к альтернативным?
23. Сравните разновидности теории питания «вегетарианство».
24. Охарактеризуйте теорию «лечебное голодание».
25. В чем сущность теории питания предков?
26. Каковы достоинства и недостатки теории раздельного питания?
27. В чем сущность теории главного пищевого фактора?
28. Сравните концепцию индексов пищевой ценности с концепцией «живой» энергии.
29. Сравните концепцию «мнимых» лекарств с концепцией абсолютизации оптимальности.
30. Какие соединения являются основными пищевыми веществами?
31. Каковы основные функции белков в человеческом организме?
32. Каковы основные функции липидов в человеческом организме?
33. Каковы основные функции углеводов в человеческом организме?
34. Как определяют биологическую ценность пищевой продукции и что это такое?
35. Каковы основные опасности избытка или недостатка белка для человеческого организма?
36. В чем физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?
37. На какие группы по пищевой ценности разделяют углеводы?
38. В чем заключается опасность недостатка или избытка углеводов для человеческого организма?
39. Какова роль пищевых волокон в профилактике нарушений обмена веществ?
40. Потенциальная токсичность избытка каких витаминов особенно опасна?
41. Избыток каких водорастворимых витаминов опасен для человеческого организма?
42. Назовите пути профилактики недостаточности витаминов?
43. Какие соединения относят к витаминоподобным веществам?
44. Какова роль минеральных веществ в питании человека?
45. Какова роль воды как пищевого вещества?
46. Какие факторы влияют на снижение пищевой ценности продуктов питания?
47. В чем опасность социальных токсикантов для человеческого организма?
48. Какое значение приобретает правильный пищевой рацион для курильщика?
49. Какие физиологические нарушения человеческого организма могут вызвать кофеинсодержащие и алкогольные напитки?
50. На чем основываются принципы организации питания для различных групп населения?

51. Опишите основные принципы здорового питания для детей.
52. В чем состоит особенность геронтологического питания?
53. На каких принципах построено лечебно-профилактическое питание?
54. Какие принципы положены в основу диетологии?
55. Какое питание можно отнести к специализированному? Дайте характеристику.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Основные принципы организации здорового питания населения РФ» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценки тестирования

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Доклад-презентация – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» ставится при условии:

– работа выполнялась самостоятельно;

- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления презентации;
- материал должен быть на высоком и доступном уровне.

Оценка «хорошо» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления презентаций;
- материал должен быть хорошо подготовленным.

Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления презентаций;
- материал должен соответствовать критериям удовлетворительно.

Критерии оценки коллоквиума

Оценка **«отлично»** – выставляется обучающемуся, давшему подробные развернутые ответы на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** – выставляется обучающемуся, давшему полные ответы на поставленные вопросы с небольшими неточностями, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, имеющему неполные знания фундаментальных понятий и неспособному логически верно их представить.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, не владеющему большей частью основных поставленных вопросов, не способному сориентироваться даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки контрольной работы

Оценка **«отлично» «зачтено»** – выставляется обучающемуся, давшему подробные развернутые ответы на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо» «зачтено»** – выставляется обучающемуся, давшему полные ответы на поставленные вопросы с небольшими неточностями, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно» «зачтено»** – выставляется обучающемуся, имеющему неполные знания фундаментальных понятий и неспособному логически верно их представить.

Оценка **«неудовлетворительно» «не зачтено»** – выставляется обучающемуся, не владеющему большей частью основных поставленных вопросов, не способному сориентироваться даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Критерии оценки на зачете:

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а **«не зачтено»** – параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой

задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература:

1. Донченко Л.В. Основные принципы организации здорового питания населения Российской Федерации: учеб пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Красноселова. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 91 с

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uchebnoe_posobie_Osnovy_pitanija_2_425047_v1_.PDF

2. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 351 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145.html>

3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html> — ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная учебная литература:

1. Ляпин В.А. Гигиеническая оценка питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ляпин В.А., Соломка Т.Н., Коваленко Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2012.— 126 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64949.html>— ЭБС «IPRbooks»

2. Гигиенические требования к питанию населения : учебное пособие / Н. А. Лесцова, И. Л. Карпенко, Л. А. Бархатова [и др.] ; под редакцией В. М. Боев. — Оренбург : Оренбургская государственная медицинская академия, 2012. — 90 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/21801.html>

3. Пищевая химия : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В.В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69876>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

– Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/

4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/
----	-------------------------------	---------------	---

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Донченко Л.В. Основные принципы организации здорового питания населения Российской Федерации: учеб пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Красноселова. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 91 с

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uchebnoe_posobie_Osnovy_pitanija_2_425047_v1_.PDF

2. Красноселова Е.А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: практикум / Е.А. Красноселова, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2018. – 76 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/praktikum_zdorovoe_pitanie_2.1_438794_v1_.PDF

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ П/П	Наименование учебных пред-метов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведе-ния всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образо-вательной программы в сетевой форме дополни-тельно указывается наиме-нование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Основные принципы организации здорового питания населения Российской Федерации	<p>Помещение №536 ГУК, посадочных мест — 40; площадь — 52,9кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. технические средства обучения (экран — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №522 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 72,1кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.; автоклав — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 4 шт.; анализатор — 1 шт.; иономер — 1 шт.; дистиллятор — 1 шт.; стол лабораторный — 5 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную сре-ду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №523 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 70,6кв.м; Лаборатория "Качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продук-</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		<p>ции).</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 14 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.; весы — 4 шт.; печь — 1 шт.; стол лабораторный — 3 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.; мешалка — 2 шт.; термостат — 1 шт.);</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5 кв.м; помещение для хранения и профилактиче- ского обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную сре- ду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9 кв.м; помещение для са- мостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно- образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная ме- бель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и сво- бодно распространяемое программное обес- печение, предусмотренное в рабочей про- грамме</p>	
--	--	---	--

