

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

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



17 «апреля» 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Основные принципы организации здорового питания населения РФ

наименование дисциплины

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность

«Продукты питания из растительного сырья»

**Уровень высшего образования
бакалавриат**

**Форма обучения
очная**

**Краснодар
2019**

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

— сформировать способность работать с публикациями в профессиональной периодике и ориентироваться в объеме тематической информации по вопросам здорового питания для различных групп населения и его особенностях в экстремальных условиях;

— сформировать знания и умение в оценке современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и технологических направлений для разработки новых конкурентоспособных продуктов.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

ПК 18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Основные принципы организации здорового питания населения РФ» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Продукты питания из растительного сырья».

4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
Контактная работа	37
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	36
— лекции	18
— практические	18
- лабораторные	—
— внеаудиторная	1
— зачет	1
— экзамен	
— защита курсовых работ (проектов)	
Самостоятельная работа	35
в том числе:	
— курсовая работа (проект)*	—
— прочие виды самостоятельной работы	35
Итого по дисциплине	72

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре

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	Практичес- кие занятия	Лабора- торные занятия	Самостоите- льная 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	ПК-9 ПК-18	2	4	6	—	5

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практичес кие занятия	Лабора торные занятия	Самостоите льная работа
	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						
3	Классические теории питания Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Основные законы рационального питания. Концепция персонализированного питания	ПК-9 ПК-18	2	2	-	-	6
4	Альтернативные теории питания. Вегетарианство. Лечебное голодание. Теория питания предков. Теория раздельного питания. Теория главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция «живой» энергии. Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации оптимальности.	ПК-9 ПК-18	2	2	-	-	8
5,6	Особенности и основные принципы рационального питания современного человека. Классификация основных пищевых веществ. Белки и их	ПК-9 ПК-18	2	4	6	-	8

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практичес кие занятия	Лабора торные занятия	Самостоите льная работа
	роль в питании. Функции липидов в организме человека. Углеводы и пищевой статус. Функции витаминов в питании человека и их классификация. минеральные вещества и их роль. физиологическая роль воды. Влияние основных социальных токсикантов на качество жизни. Составление рационов питания для различных групп населения по индивидуальным заданиям. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой кулинарной обработке						
7-9	Особенности питания различных групп населения. Принципы организации питания для различных групп населения. Детское питание. Геронтологическое питание. Лечебно-профилактическое питание. Лечебное питание. Основные принципы диетологии. Специализированное питание. Основы здорового питания для лиц испытывающих повышенные физические нагрузки. Основные принципы радиозащитного питания	ПК-9 ПК-18	2	6	6	-	8
Итого				18	18	0	35

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Красноселова Е.А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: практикум / Е.А. Красноселова, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 76 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/praktikum_zdorovoe_pitanie_2.1_438794_v1_.PDF

2. Красноселова Е.А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: методические указания по самостоятельной работе / Е.А. Красноселова. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 18 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_sam.rab.osnovnye_principy_organizacii_zdorovogo_pitanija_nasenlenija_RF_19.03.02_janv_534010_v1_.PDF

3. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения».

4. 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>

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
	ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
2	Основные принципы организации здорового питания населения РФ
2, 4	Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
8	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
	ПК 18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
7	Проектирование комбинированных продуктов питания

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
8	Технология функциональных продуктов питания
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

* 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 (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<i>(ПК-9) способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</i>					
Знать: профессиональную периодику, бенч- маркингов в области здорового питания	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный или письменный опрос, тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы
Уметь: —систематизировать информацию из профессиональной периодики; —оценивать уровень прогрессивности разработок передовых в отрасли предприятий	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Устный или письменный опрос, тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы
Владеть:	При решении	Имеется минимальны	Продемонстрированы	Продемонстрированы	Устный или письменный

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
—информацией о профессиональной периодики по вопросам здорового питания; —знаниями поиска информации тематических выставок о здоровом питании	стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	й набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	опрос, тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы
<i>(ПК 18) – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</i>					
Знать: — основные принципы организации здорового питания населения РФ; — показатели конкурентоспособности здоровых продуктов питания	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный или письменный опрос, тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы
Уметь: —систематизировать информацию о современных достижениях науки в технологии производства	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками	Устный или письменный опрос, тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
продуктов питания; —оценивать уровень конкурентоспособности новых видов продуктов питания	грубые ошибки	все задания, но не в полном объеме	выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	ными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
Владеть: —информацией о современных достижениях науки в технологии производства продуктов питания; —знаниями критериев конкурентоспособности новых видов продуктов питания	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Устный или письменный опрос, тестирование, рефераты, доклады (презентации), коллоквиумы

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 мембранные 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.

Вопросы и задания для проведения зачета

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

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».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Критерии оценивания уровня защиты практической работы при устном опросе:

Оценка «**отлично**» ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по литературе, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «**хорошо**» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала,

допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «**неудовлетворительно**» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении 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 объем; 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 зачета:

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. Омаров, Р.С., Сычева, О.В. Основы рационального питания

[Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь: Ставропольский ГАУ, 2014. – 80с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=48676>

2. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ф.Н. Зименкова – Электрон. текстовые данные. – Москва: Прометей, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/557072>

3. Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. — Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. — 76 с.: ISBN. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007767>

Дополнительная учебная литература

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения».

3. Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. – 460 с.

<http://gastac.ru/library/%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%B8-%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D1%8B/113-book2.html>

4. Приказ Роспотребнадзора от 24.03.2020 № 186 «Об утверждении Концепции создания обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания».

https://www.rosпотребnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=15144

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	17.07.2018 16.07.2019 17.07.2019 16.07.2020 17.07.2020 16.01.2021	Договор № 3135 ЭБС от 08.06.18 Договор № 3818 ЭБС от 11.06.19 Договор 4517 ЭБС 03.07.20
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и	13.01.2019.- 12.01.2020 13.01.2020 12.01.2021	ООО «Изд-во Лань» Контракт №237 от 27.12.18

		переработки пищевых продуктов		Контракт №940 от 12.12.19
3	IPRbook	Универсальная	12.11.18- 11.05.19 12.05. 19 11.11.19. 12.11.19-11.05.20 12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор№4617/18 от 12.11.18 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор№5202/19 от 26.04.19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор№5891/19 от 12.11.19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор№6707/20 от 06.05.20
	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная		
	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная		

Перечень Интернет сайтов:

Официальный сайт Роспотребнадзора <https://www.rosпотребnadzor.ru>

Официальный сайт ФБУН «ФНГЦ им Ф.Ф. Эрисмана»
https://www.rosпотребnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=15144

Официальный сайт Всемирной организации питания
<https://www.who.int/>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Красноселова Е.А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: практикум / Е.А. Красноселова, Л.В. Донченко. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 76 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/praktikum_zdorovoe_pitanie_2.1_438794_v1_.PDF

2. Красноселова Е.А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: методические указания по самостоятельной работе / Е.А. Красноселова. – Краснодар: КубГАУ, 2017. – 18 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_sam.rab.osnovnye_principy_organizacii_zdorovogo_pitanija_nasenlenija_RF_19.03.02_janv_534010_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.

Перечень лицензионного ПО

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

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/
2	Консультант	Правовая	https://www.consultant.ru/
3	Всемирная организация здравоохранения	Информационно-правовая	https://www.who.int/
4	ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии	Информационно-правовая	http://www.ion.ru/index.php/2008-12-16-14-23-57
5	Роспотребнадзор	Информационно-правовая	https://www.rosпотребnadzor.ru/
6	ФБУН «ФНГЦ им Ф.Ф. Эрисмана»	Информационно-правовая	https://www.rosпотребnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=15144

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/ п	Наименование учебных предметов, 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 проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Основные принципы организации здорового питания населения РФ	<p>Помещение №220 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 50,4кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации . специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №222 ГУК, посадочных мест — 25; площадь — 57,2кв.м; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. технические средства обучения</p>	350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13

		<p>(компьютер персональный — 27 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического 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.). программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. 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»;</p>
--	--	---

		<p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	---	--