федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки

продукции животноводства

|  |  |
| --- | --- |
| УТВЕРЖДЕНАрешением учебно-методического советауниверситета (протокол от 23 мая 2024 г. № 9) | УТВЕРЖДАЮПредседатель учебно-методического совета университета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Соловьев«23» мая 2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.**1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Основы здорового питания» состоит в формировании у обучающихся знаний и представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам основ здорового питания с дальнейшим использованием их в профессиональной деятельности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина(модуль) «Основы здорового питания» относится к Факультативам ФТД.01.

Данный курс является важным в системе подготовки обучающихся, поскольку предприятия общественного питания играют важную роль в удовлетворении потребностей населения, а также в системе инфраструктуры национальной экономики как общественно-организованная форма удовлетворения потребностей людей в готовой пище.

Для освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными понятиями следующих дисциплин: «Научные и практические аспекты рационального питания», «История русской кухни», «Анатомия пищевого сырья».

Знания и навыки, полученные при освоении дисциплины (модуля) могут быть использованы при прохождении учебной технологической практики, производственной технологической практики, производственной преддипломной практики, а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю),**

**соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной**

**программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6:

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

|  |  |
| --- | --- |
| Планируемыерезультатыобучения(индикаторыдостижениякомпетенции) | Критерии оценивания результатов обучения |
| Низкий(допороговый) компетенция не сформирована | Пороговый | Базовый | Продвинутый |
| ПК-3ИД-1ПК-3 – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Частично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Отлично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда |
| ИД-2ПК-3 – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Не использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Частично использует измерения и удовлетворительно оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Не в полном объеме использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | В полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест |
| ПК-4ИД-1ПК-4 – Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания | Не умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания | Удовлетворительно умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания | Хорошо умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания | Отлично умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания |
| ИД-2ПК-4 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания | Не способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания | С ошибками устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания | С небольшими неточностями разрабатывает проекты и устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания | Правильно устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания |
| ИД-3ПК-4 – Обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | Не способен обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | Удовлетворительно обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | Хорошо обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания | Отлично обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

**-** существующие проблемы и стратегии развития в области питания;

- нормативную документацию по созданию продукции здорового питания;

- научные принципы создания продуктов для здорового питания;

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;

- принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации методы анализа научно-технической информации;

- правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

**Уметь:**

- применять на практике принципы конструирования продуктов для здорового питания и организовывать их производство в условиях пищевых предприятий;

- осуществлять оценку и корректировку меню с позиции принципов здорового питания;

- позиционировать здоровое питание в качестве ценности повседневной жизни, планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности;

- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания

**Владеть:**

- навыками составления меню, а также по созданию продуктов питания исходя из индивидуальных особенностей потребителей; оценки полезных свойств продуктов для здорового питания;

- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;

- навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий;

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля)**

**и формируемых в них профессиональных компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы, разделы дисциплины | Компетенции | Общееколичествокомпетенций |
| ПК-3 | ПК-4 |
| Раздел 1. Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, пищевых волокон. Белки – как важнейшие питательные вещества | + | + | 2 |
| Раздел 2. Витамины и ферменты, классификация, их биологическая роль в питании. Пищевые волокна и их роль в обмене веществ | + | + | 2 |
| Раздел 3. Дикорастущие лекарственные растения. Фитотерапия. Рацион питания в период повышенных физических или умственных нагрузок | + | + | 2 |

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 акад. часов.

**4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид занятий | Количество акад. часов |
| по очнойформе обучения4 семестр | по заочной форме обучения2 курс |
| Общая трудоемкость дисциплины | 36 | 36 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч. | 32 | 10 |
| Аудиторные занятия, из них | 32 | 10 |
| лекции | 16 | 4 |
| практические занятия | 16 | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.  | 4 | 22 |
| проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 1 | 6 |
| подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 1 | 6 |
| выполнение индивидуальных заданий | 1 | 6 |
| подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 1 | 4 |
| Контроль | – | 4 |
| Вид итогового контроля  | Зачет | Зачет |

**4.2 Лекции**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание | Объем в акад. часах | Формируемые компетенции |
| очнаяформаобучения | заочнаяформаобучения |
| 1 | Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, пищевых волокон. Белки – как важнейшие питательные вещества.  | 6 | 2 | ПК-3, ПК-4 |
| 2 |  Витамины и ферменты, классификация, их биологическая роль в питанииПищевые волокна и их роль в обмене веществ. | 4 | ПК-3, ПК-4 |
| 3 | Дикорастущие лекарственные растения. Фитотерапия. Рацион питания в период повышенных физических или умственных нагрузок. | 6 | 2 | ПК-3, ПК-4 |
|  | ИТОГО  | 16 | 4 |  |

**4.3 Лабораторные работы** – не предусмотрены

**4.4 Практические занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №раздела | Наименование занятия | Объем в акад. часах  | Формируемые компетенции |
| очнаяформаобучения | заочнаяформаобучения |
| 3 | Принципы рационального питания. Суточный рацион. | 8 | 4 | ПК-3, ПК-4 |
| 3 | Определение ИМТ. | 8 | 2 | ПК-3, ПК-4 |
|  | ИТОГО | 16 | 6 | - |

**4.5 Самостоятельная работа обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел дисциплины (тема) | Вид самостоятельной работы | Объем акад. часов |
| очнаяформаобучения | заочнаяформаобучения |
| Раздел 1 | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 0,5 | 2 |
| подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 0,5 | 2 |
| выполнение индивидуальных заданий | 0,5 | 2 |
| подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 0,5 | 1 |
| Раздел 2 | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 0,25 | 2 |
| подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 0,25 | 2 |
| выполнение индивидуальных заданий | 0,25 | 2 |
| подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 0,25 | 1 |
| Раздел 3 | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 0,25 | 2 |
| подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 0,25 | 2 |
| выполнение индивидуальных заданий | 0,25 | 2 |
| подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 0,25 | 2 |
| ИТОГО | 4 | 22 |

**4.4 Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, пищевых волокон. Белки – как важнейшие питательные вещества.**

Роль питательных веществ в организме человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, пищевых волокон и их состав в продуктах питания. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных о питательных веществах, в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. Биологическая роль, состав, строение, функции белков.

**Раздел 2. Витамины и ферменты, классификация, их биологическая роль в питании. Пищевые волокна и их роль в обмене веществ.**

Общая характеристика, номенклатура и классификация витаминов. Основные жиро- и водорастворимые витамины. Биологическая роль витаминов. Авитаминозы и гиповитаминозы, и их причины. Влияние характера питания на витаминную недостаточность. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

**Раздел 3. Дикорастущие лекарственные растения. Фитотерапия. Рацион питания в период повышенных физических или умственных нагрузок.**

Лекарственные растения и их использование в пищу. Приготовление отваров, настоек и их использование. Фитотерапия, ее роль для здоровья человека. Технологии организации процесса самообразования и самоорганизации. Роль белков, углеводов и жиров в период повышенных физических и умственных нагрузок. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания в период повышенных физических и умственных нагрузок. Составление дневного рациона. Энергетическая ценность рациона на покрытие энергозатрат организма.

**5. Образовательные технологии**

В целях реализации лекционного цикла, практических занятий и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Образовательные технологии |
| Лекции | Традиционная форма |
| Практические занятия | Традиционная форма |
| Самостоятельная работа | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов), подготовка к практическим занятиям и защите реферата, выполнение индивидуальных заданий, подготовка к сдаче дисциплины |

Для освоения дисциплины «Основы здорового питания» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, применение активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям, практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями, видеофильмами), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

**6. Оценочные средства дисциплины**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

**6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)**

**«Основы здорового питания»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Кодконтролируемойкомпетенции | Оценочное средство |
| наименование | кол-во |
| 1 | Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, пищевых волокон. Белки – как важнейшие питательные вещества.  | ПК-3, ПК-4 | Тестовые задания РефератВопросы для зачета  | 20415 |
| 2 |  Витамины и ферменты, классификация, их биологическая роль в питанииПищевые волокна и их роль в обмене веществ. | ПК-3, ПК-4 | Тестовые задания РефератВопросы для зачета  | 30416 |
| 3 | Дикорастущие лекарственные растения. Фитотерапия. Рацион питания в период повышенных физических или умственных нагрузок. | ПК-3, ПК-4 | Тестовые задания Вопросы для зачета | 5015 |

**6.2 Перечень вопросов для зачета**

1. Строение и функции пищеварительного тракта (ПК-3, ПК-4)

2. Решение проблемы питания в процессе развития цивилизации (ПК-3, ПК-4)

3. Современный взгляд на питание. Вегетарианское, видовое, естественное, раздельное и другие виды питания (ПК-3, ПК-4)

4. Работы ученых по проблемам питания (ПК-3, ПК-4)

5. Принципы рационального питания: умеренность, сбалансированность, разнообразие, биологическая ценность (ПК-3, ПК-4)

6. Понятие о рациональном питании (сыроедение, вегетарианство или энергетическое питание) (ПК-3, ПК-4)

7. Проблемы смешанного и раздельного питания (ПК-3, ПК-4)

8. Правила сочетания пищевых продуктов (ПК-3, ПК-4)

9. Относительная польза диетического питания (ПК-3, ПК-4)

10. Состав пищи. Пластический и энергетический обмен веществ в организме (ПК-3, ПК-4)

11. Основные этапы переваривания пищи (ПК-3, ПК-4)

12. Симбиозное пищеварение (ПК-3, ПК-4)

13. Роль питательных веществ в организме человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, пищевых волокон и их состав в продуктах питания. Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных о питательных веществах, в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. (ПК-3, ПК-4)

14. Биологическая роль, состав, строение, функции белков (ПК-3, ПК-4)

15. Белковосодержащая пища, ее биологическая ценность (ПК-3, ПК-4)

16. Белковая недостаточность, ее причины и симптомы (ПК-3, ПК-4)

17. Несовместимость мясных и рыбных продуктов (ПК-3, ПК-4)

18. Вред, наносимый организму острой и жареной пищей (ПК-3, ПК-4)

19. Строение, свойства, классификация, биологическая роль липидов (ПК-3, ПК-4)

20. Биологическая ценность жиров (ПК-3, ПК-4)

21. Характеристика жиров пищевых продуктов, их энергетическая ценность (ПК-3, ПК-4)

22. Потребность в жирах людей разного возраста, пола, разного характера труда, разного местожительства (ПК-3, ПК-4)

23. Фосфолипиды, их биологическая ценность (ПК-3, ПК-4)

24. Холестерин. Причины нарушения обмена жиров в организме человека (ПК-3, ПК-4)

25. Проблема ожирения (ПК-3, ПК-4)

26. Строение, свойства, классификация углеводов (ПК-3, ПК-4)

27. Биологическая роль углеводов (ПК-3, ПК-4)

28. Биологическая ценность углеводной пищи, потребность в углеводной пище (ПК-3, ПК-4)

29. Характеристика углеводов пищевых продуктов (ПК-3, ПК-4)

30. Общая характеристика, номенклатура и классификация витаминов (ПК-3, ПК-4)

31. Основные жиро- и водорастворимые витамины (ПК-3, ПК-4)

32. Биологическая роль витаминов (ПК-3, ПК-4)

33. Авитаминозы и гиповитаминозы, и их причины (ПК-3, ПК-4)

34. Влияние характера питания на витаминную недостаточность. (ПК-3, ПК-4).

35. Понятие о рациональном питании (ПК-3, ПК-4)

36. Правила суточного распределения состава продуктов питания с учетом сбалансированности (белки, жиры, углеводы) (ПК-3, ПК-4)

37. Ожирение – проблема века (ПК-3, ПК-4)

38. Неправильно сбалансированное питание, переедание, несоответствие индивидуальных, возрастных особенностей организма в использовании продуктов питания – причина ожирения (ПК-3, ПК-4)

39. Продукты, содержание биологические активные вещества (ПК-3, ПК-4)

40. Влияние цивилизации и научно-технического прогресса на продукты питания, изменение их химического состава (ПК-3, ПК-4)

41. Альтернативные пути повышения уровня здоровья, продолжительности жизни, роль пищевых добавок для организма человека (ПК-3, ПК-4)

42. Лекарственные растения и их использование в пищу (ПК-3, ПК-4)

43. Приготовление отваров, настоек и их использование (ПК-3, ПК-4)

44. Фитотерапия, ее роль для здоровья человека (ПК-3, ПК-4)

45. Роль белков, углеводов и жиров в период повышенных физических и умственных нагрузок. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания в период повышенных физических и умственных нагрузок Составление дневного рациона (ПК-3, ПК-4)

46. Энергетическая ценность рациона на покрытие энергозатрат организма (ПК-3, ПК-4)

**6.3 Шкала оценочных средств зачета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровни освоениякомпетенций | Критерии оценивания | Оценочные средства(кол-во баллов) |
| Продвинутый(75-100 баллов)«зачтено» | - полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности основ здорового питания; - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;- полное владение навыками определения тенденций изменения в основах здорового питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания  | Тестовые задания (31-40 баллов)Реферат (9-10 баллов)Вопросы для зачета (35-50 баллов) |
| Базовый(50-74 балла) –«зачтено» | - знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу; -умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений;- не достаточно полное владение навыками определения тенденций изменения основ здорового питания, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания  | Тестовые задания (18-32 баллов)Реферат (7-8 баллов)Вопросы для зачета (25-34 баллов) |
| Пороговый(35-49 баллов) –«зачтено» | - поверхностное знание сущности основ здорового питания;- умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и частичный анализ данных при проведении конкретных расчетов;- поверхностное владение навыками определения тенденций изменения, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | Тестовые задания (12-19 балла)Реферат (5-6 баллов)Вопросы для зачета (18-24 баллов) |
| Низкий (допороговый)(компетенция не сформирована)(менее 35 баллов) –«незачтено | - незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала | Тестовые задания (0-13 баллов)Реферат (0-4 баллов)Вопросы для зачета (0-17 баллов) |

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**7.1 Учебная литература**

1. Перфилова О.В.УМКД «Основы здорового питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля – Технология и организация специальных видов питания / О.В. Перфилова, 2024.

2. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: Учебник / М.Г. Магомедов, изд. Лань-Трейд г. Санкт-Петербург- 2017 г.

**7.2 Методические указания по освоению дисциплины**

1. Перфилова О.В, Сухарева Т.Н. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Основы здорового питания». – Мичуринск, 2024.

2. Перфилова О.В., Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Основы здорового питания» для обучающихся заочной формы обучения. – Мичуринск, 2024.

**7.3 Информационные и цифровые технологии**

**(программное обеспечение, современные профессиональные базы**

**данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

**7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (https://urait.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

**7.3.2 Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

**7.3.3 Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - https://elibrary.ru/

3. Портал открытых данных Российской Федерации - https://data.gov.ru/

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - https://rosstat.gov.ru/opendata

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru>/.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru>.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

**7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное**

**обеспечение, в том числе отечественного производства**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Разработчик ПО (правообладатель) | Доступность (лицензионное, свободно распространяемое) | Ссылка на Единый реестр российских программдля ЭВМ и БД(при наличии) | Реквизиты подтверждающего документа(при наличии) |
| 1 | Microsoft Windows, Office Professional | Microsoft Corporation | Лицензионное | - | Лицензия от 04.06.2015№ 65291651 срок действия: бессрочно |
| 2 | Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса | АО «Лаборатория Касперского»(Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase\_id=415165 | Сублицензионныйдоговор с ООО «Софтекс»от 24.10.2023 № б/н,срок действия:с 22.11.2023по 22.11.2024 |
| 3 | МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru) | ООО «Новые облачные технологии» (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase\_id=2698444 | Контрактс ООО «Рубикон»от 24.04.2019 № 0364100000819000012срок действия:бессрочно |
| 4 | Офисный пакет«P7-Офис» (десктопная версия) | АО «Р7» | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase\_id=4435041 | Контрактс ООО «Софтекс»от 24.10.2023 № 0364100000823000007срок действия:бессрочно |
| 5 | Операционная система «Альт Образование» | ООО "Базальтсвободноепрограммноеобеспечение" | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase\_id=4435015 | Контракт с ООО «Софтекс»от 24.10.2023 № 0364100000823000007срок действия:бессрочно |
| 6 | Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiaus.ru) | АО «Антиплагиат» (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase\_id=2698186 | Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия:с 23.05.2024по 22.05.2025 |
| 7 | Acrobat Reader – просмотр документов PDF, DjVU  | [Adobe Systems](https://ru.wikipedia.org/wiki/Adobe_Systems) | Свободно распространяемое | - | - |
| 8 | Foxit Reader – просмотр документов PDF, DjVU  | [Foxit Corporation](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Foxit_Corporation&action=edit&redlink=1) | Свободно распространяемое | - | - |

**7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».

3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».

4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.

5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru

6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» http://е.lanbook.com.

7. Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум http://www. rucont.

8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета http://ebs.rgazu.ru.

**7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе**

1. LMS-платформа Moodle

2. Виртуальная доска Миро: miro.com

3. Виртуальная доска SBoard https://sboard.online

4. Виртуальная доска Padlet: https://ru.padlet.com

5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru

6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz

7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru

8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello http://www.trello.com

**7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Цифровые технологии | Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии | Формируемые компетенции | ИДК |
| 1. | Облачные технологии | ЛекцииСамостоятельная работа | ПК-4 | ИДК-1 |
| 2. | Большие данные | Самостоятельная работа | ПК-4 | ИДК-1 |

**8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);

2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)

3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)

4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);

5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. №1101047389).

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);

2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);

3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);

4. ХлебопечьLG (инв. № 2101061969);

5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);

6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);

7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);

8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);

9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);

10. Установка смесительная СжН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);

11. Кофемолка MacapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);

12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300 (инв. № 21013400913);

13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);

14. Весы электронные (инв. № 21013601301);

15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);

16. Миксер планетарныйJ-30 BF Xinhe Food Machine Co.LTDт.м. JEJU (инв. № 21013601304);

17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);

18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);

19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);

20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);

21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);

22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом №101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045275)

2. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045276)

3. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045277)

4. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045278)

5. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045279)

6. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045280)

7. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045281)

8. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы здорового питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Авторы:

профессор кафедры продуктов питания, товароведения технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Перфилова О.В.

доцент кафедры продуктов питания, товароведения технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства