

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2021 16:19
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fa1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой ТПП
Попова О.М./
«18» 05. 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПиб
Попова О.М./
«21» 05. 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания
Квалификация выпускника	МАГИСТР
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

_____ подпись

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является изучение принципов формирования основ рационального питания, а также вопросы профилактики и лечения патологических состояний.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания, дисциплина «Основы рационального питания» относится к обязательной части блока Б1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Методология науки о питании», «Ресурсный потенциал растительного сырья», «ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов», «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», Технологическая практика.

Дисциплина «Основы рационального питания» является базовой для изучения следующих дисциплин, практик: «Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности», «Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», Производственная практика: НИР, Преддипломная практика.

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

Дисциплина «Основы рационального питания» направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций представленных в табл. 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	Студент должен:		
				знать	уметь	владеет
2	ПК-3	Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимы для решения	ПК - 3.2 Оценивает ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производстве	стандарты, технические условия на используемые материалы; правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; методики контроля характеристик сырья,	Оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции; выбирать методы и средства контроля характери	контролем поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям норм

		научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	научных задач в отрасли	материалов, готовой продукции и статистической обработки результатов измерений	стик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов; определяют соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов нормативным, технологическим документам	технической документацией
--	--	--	-------------------------	--	---	---------------------------

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	64,1			64,1							
<i>аудиторная работа:</i>	64			64							
лекции	16			16							
лабораторные											
практические	48			48							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1							
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	43,9			43,9							
Форма итогового контроля	зач.			зач.							
Курсовой проект (работа)	-		-	-							

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль знаний

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
3 семестр									
1.	Эколого-медицинские аспекты питания современного человека		Л	В	4	-	ТК	КЛ	
2.	Особенности питания детей первого года жизни		ПЗ	Т	6	6	ТК	УО	
3.	Физиология питания. Система пищеварения: строение и функции		ПЗ	Т	6	6	ТК	УО	
4.	Основные компоненты пищи		Л	В	4		ТК	КЛ	
5.	Особенности питания детей от 1 до 17 лет		ПЗ	Т	6	6	ТК	УО	
6.	Рациональное питание и физиологические основы его организации		ПЗ	Т	6	5	ТК	УО	
7.	Пищеварение		Л	В	2		ТК	КЛ	
8.	Особенности питания студентов, людей умственного труда, спортсменов, лиц пожилого возраста		ПЗ	КС	6	5	ТК	УО	
9.	Значение жиров в питании здорового и больного человека		ПЗ	Т	6	5	ТК	УО	
10.	Виды питания		Л	В	4		ТК	КЛ	
11.	Особенности питания рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда		ПЗ	Т	6	5	ТК	УО	
12.	Значение жиров в питании здорового и больного человека		ПЗ	Т	6	5	ТК	УО	
13.	Рациональное питание		Л	В	4		ТК	КЛ	
14.	Выходной контроль					0,9	ВыхК	З	
15.	Итого:				64	43,9	0,1		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ЛЗ – лабораторные занятия.

Формы проведения занятий: Т – занятие, проводимое в традиционной форме, КС-круглый стол.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Д – доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Основы рационального питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного

питания» предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков с основными понятиями и задачами основ рационального питания человека.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивный метод - групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться навыкам работы с нормативной документацией. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнения домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
	Основы рационального питания : учебное пособие для вузов / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. —	Омаров, Р. С.	Санкт-Петербург : Лань, 2021.	Все разделы

	Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-7037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165808 (дата обращения: 03.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.			
1	Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) https://e.lanbook.com/book/93006	Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н., Малютина Т.Н.	СПб.: Лань, 2017	1-2
2	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб пособие 8 экз.	Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова [и др.].	СПб.: ГИОРД, 2015.	1-2
3	Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-5287-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146620	З. Г. Скобельская.	Санкт-Петербург : Лань, 2020	все разделы

б) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Практикум по технологии кондитерских изделий 3экз	Олейникова А.Я	СПб.: ГИОРД.- 2015	1-2
2	Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров 7 экз	В.М. Позняковский	Новосибирск: НГУ, 2017	1

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- 1. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- 2. ГИОРД. - www.giord.ru
- 3. НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

г) периодические издания

- Хлебопечение России.
- Вопросы питания.
- Пищевая промышленность.
- Хранение и переработка сельхозсырья.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Поисковая система Yandex режим доступа <http://www.yandex.ru>.
2. Поисковая система Google режим доступа <http://www.google.ru>.
2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
3. Elibrary.ru <http://elibrary.ru>.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>.
5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-jnline.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстраций слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.)

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №217, оснащенная комплектом обучающего оборудования.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся аудитория №332, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине: «Основы рационального питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Основы рационального питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Основы рационального питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Основы рационального питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций / Сост. В.А. Буховец// Саратов: ФБГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2021, 59 с.
2. Буховец, В.А. Методические указания к лабораторным занятиям для студентов 2 курса по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по дисциплине «Основы рационального питания», 2021.-50, с.
3. Буховец, В.А. Методические указания к практическим занятиям для студентов 2 курса по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» по дисциплине «Основы рационального питания», 2021.-50, с.

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
« 18 » мая 2021 г. (протокол №9)