

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Врио проректора по учебной  
и воспитательной работе  
доцент С.В. Краснов



« 22 » июля 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Современные пищевые продукты для рационального и  
сбалансированного питания»**

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная, заочная

Кинель 2021

# 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1 Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование профессиональных знаний в необходимости обеспечения населения рациональным и сбалансированным питанием.

### **Задачи дисциплины:**

- освоение технологий производства продуктов с учетом сведений о питании современного человека;
- формирование знаний о значении пищевых продуктов для жизнедеятельности человека;
- формирование знаний о рациональном и сбалансированном питании.

## 2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.20 «Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» относится к основной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 4 семестре на 2 курсе в очной форме обучения, в 4 семестре на 2 курсе в заочной форме обучения.

## 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

### Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	<b>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</b>	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> . - Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> . - Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-3 <sub>ОПК-2</sub> . – Применяет методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3	<b>Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования</b>	ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> . – Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания

	<b>современных методов и разработки новых технологических решений</b>	
ОПК-4	<b>Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения</b>	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> . - Демонстрирует знание основных методов моделирования продуктов питания из растительного сырья; ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> . – Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья; ИД-3 <sub>ОПК-4</sub> . - Использует методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

#### для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	3 (20)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		56	56	56
в том числе:	Лекции	28	28	28
	Лабораторные работы	28	28	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		52	0,25	52
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	14		14
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	21		21
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	14		14
СР в сессию:	Зачет	3	0.25	3
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		108	56,25	108
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		3	1,56	3

**для заочной формы обучения**

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	2 курс 2-я сессия (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		12	12	12
в том числе:	Лекции	6	6	6
	Лабораторные работы	6	6	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		92	0,25	92
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала	38	-	38
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	12		12
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	38	-	38
СРС в сессию	Зачет	4	0,25	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		108	12,25	108
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		3	0,34	3

4.2 Тематический план лекционных занятий

**для очной формы обучения**

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Теоретические и практические основы науки о питании	2
2	Основы рационального питания. Характеристика и анализ современных систем питания.	2
3	Пищевые продукты для отдельных групп населения	2
4	Калорийность пищевых веществ и химический состав продуктов	2
5	Современная технология производства готовых к употреблению зерновых злаков	4
6	Современная технология производства зерновых завтраков, требующих приготовления	2
7	Питательные свойства и обогащение зерновых продуктов	4

8	Современная технология производства хлебобулочных изделий с применением пищевых волокон	4
9	Современная технология производства кондитерских изделий специального назначения	2
10	Современная технология производства напитков на зерновой основе	2
11	Применение продуктов переработки плодов и овощей в качестве сырья функционального назначения	2
Итого:		<b>28</b>

#### **для заочной формы обучения**

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Основы рационального питания. Характеристика и анализ современных систем питания.	2
2	Современная технология производства готовых к употреблению зерновых злаков	4
Итого:		<b>6</b>

#### 4.3 Тематический план лабораторных работ

##### **для очной формы обучения**

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Рационализация питания населения России – важнейшая социально-экономическая и гигиеническая проблема	2
2	Энергетическая потребность человека и физиологическое значение пищевых веществ	2
3	Определение пищевой и энергетической ценности продуктов	2
4	Признаки недостаточности и восполнение пищевых веществ в организме человека	2
5	Анализ качества муки высшего сорта с позиций здорового питания и соответствия стандартам	2
6	Хлебобулочные изделия функционального назначения. Технология приготовления хлеба с использованием овсяной муки	4
7	Хлебобулочные изделия функционального назначения. Технология приготовления хлеба с использованием муки из семян бобовых культур	4
8	Хлебобулочные изделия функционального назначения. Технология приготовления хлеба с применением продуктов переработки плодоовощной продукции	4
9	Макаронные изделия функционального назначения. Технология приготовления макаронных изделий с применением нетрадиционного сырья	2
10	Мучные кондитерские изделия для здорового питания. Технология приготовления бисквита с использованием овсяной муки	2
11	Мучные кондитерские изделия для здорового питания. Технология приготовления сахарного печенья с ячменной мукой	2
Итого:		<b>28</b>

### для заочной формы обучения

№ п.п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Определение пищевой и энергетической ценности продуктов	
2	Хлебобулочные изделия функционального назначения. Технология приготовления хлеба с использованием овсяной муки	4
Итого:		<b>6</b>

#### 4.4 Тематический план практических занятий

*Данный вид работы не предусмотрен учебным планом*

#### 4.5 Самостоятельная работа:

### для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	14
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	21
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	14
4.	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	3
Итого:			<b>52</b>

### для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	38
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	12
3.	Подготовка к выполнению и	Изучение теоретических основ	38

	защите лабораторных работ	изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			92

## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения современных представлений об особенностях питания человека, уделяется особое внимание современным технологиям производства основных видов продукции из сырья растительного происхождения с применением нетрадиционного сырья функционального назначения.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

При изучении темы «Современные технологии производства хлебобулочных изделий с применением пищевых волокон» особое внимание следует обращать не только на основные пути создания продукта функционального назначения, но и на способы обогащения хлебобулочных изделий волокнами. Необходимо также знать и применять в производственных условиях рекомендации по применению пищевых волокон в технологии производства хлебобулочных изделий.

При изучении темы «Патогенные микроорганизмы» необходимо знать клинические проявления заболеваний, источник инфекции, механизм передачи возбудителя. Также нужно иметь понятия об общих принципах профилактики кишечных инфекций, зоонозных заболеваний.

### **5.3 Рекомендации по работе с литературой**

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что



изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

#### **5.4 Советы по подготовке к экзамену**

При подготовке к экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:**

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 118 с. — ISBN 978-5-7410-1576-6 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/618342>

6.1.2 Черкасов, О. В. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения [Электронный ресурс] / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, О. В. Черкасов .— : [Б.и.], 2013 .— 160 с. : ил. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/208278>

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 Никифорова, Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие для обучающихся по образоват. программам высш. образования - программам подготовки науч.-пед. кадров в аспирантуре 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2017 .— 149 с. — ISBN 978-5-7410-1720-3 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/634982>

6.2.2 Никифорова, Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Ч. 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие для обучающихся по образоват. программам высш. образования - программам подготовки науч.-пед. кадров в аспирантуре 19.06.01 Промышл. экология и биотехнологии / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2017 .— 134 с. : ил. — ISBN 978-5-7410-1721-0 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/646116>

### **6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:**

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

- 6.3.3. Microsoft Office Standard 2010  
 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013  
 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition  
 6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT  
 6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

**6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

- 6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации  
 6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»  
 6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

**8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622 – Лаборатория зерносушения. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)

4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
6	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>
7	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а.</p> <p><i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i></p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.</p>
8	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH</p>

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

### **8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины**

#### ***Оценочные средства для проведения текущей аттестации***

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» включает устный опрос по теме лабораторно-практических работ.

#### **Определение пищевой и энергетической ценности продуктов**

**Цель:** приобрести навыки по расчету пищевой и энергетической ценности продуктов.

**Задание:** определить пищевую и энергетическую ценность продуктов с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой кулинарной обработке.

*Контрольные вопросы:*

1. Что такое пищевая ценность продуктов?
2. Что такое энергетическая ценность продуктов?
3. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
4. Какие пищевые вещества относят к основным?
5. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
6. Что такое рацион питания?
7. Каковы принципы составления рациона питания?
8. От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров и углеводов?

## Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в стадиях проектирования, владеют основными понятиями и определениями, могут пояснить особенности составления задания на проект и аргументировано обосновывают свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, путаются в стадиях проектирования, не могут пояснить особенности составления задания на проект, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

### *Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации*

#### **Билет (пример)**

Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код и направление подготовки)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного  
питания

(наименование дисциплины)

#### **БИЛЕТ № 1**

Вопрос 1. Характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания и др.

Вопрос 2. Рекомендации по применению пищевых волокон в технологии производства хлебобулочных изделий.

Составитель \_\_\_\_\_ Блинова О.А.  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Блинова О.А.  
(подпись)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Экзамен по дисциплине проводится по вопросам.

Перечень вопросов к зачету

1. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
2. Классификация типов обитания человека. Три основных типа хозяйства.
3. Африканская кухня, кухня кочевых арабов, народов Юго-Восточной Азии, китайская, японская, индусов.
4. Пищевые предписания в христианской религии, православной, протестантской, иудаизме, исламе.
5. Основы рационального питания. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского.
6. Теория адекватного питания. Законы рационального питания.
7. Характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания и др.
8. Питание и пищевой статус человека.
9. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов и продуктов питания.
10. Современное состояние и перспективы развития науки о питании.
11. Питание человека и его здоровье.
12. Концепция государственной политики в области здорового питания.
13. Пищевой рацион современного человека.
14. Современные представления о рациональном питании.
15. Актуальные проблемы современных научных исследований в области производства продуктов питания на основе моделирования физико-химических, микробиологических, каталитических процессов.
16. Понятия пищевой ценности пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов.
17. Физиологическая роль воды, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для организма человека.
18. Суточные потребности человека в основных нутриентах. энергетическая ценность пищи.
19. Значение витаминов для организма человека. Понятие гипо- и авитаминозов для организма человека.
20. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы.
21. Рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых веществ. Характеристика диет и диетических блюд.

22. Определение понятий - биологически активные пищевые добавки, пробиотики, продукты функционального питания, общее представление о составе и механизме действия.
23. Пробиотики и продукты функционального питания.
24. Пищевые волокна как компоненты продуктов функционального питания.
25. Полиненасыщенные жирные кислоты как компоненты продуктов функционального питания.
26. Минералы как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания.
27. Хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами
28. Хлебобулочные изделия функционального назначения.
29. Основные пути обогащения хлебобулочных изделий волокнами.
30. Влияние пищевых волокон на хранение хлебобулочных изделий
31. Рекомендации по применению пищевых волокон в технологии производства хлебобулочных изделий.
32. Зерновые хлопья.
33. Воздушные цельные зерна.
34. Экструдированные воздушные цельные зерна.
35. Изделия типа мюсли.
36. Полезность зерновых завтраков.
37. Роль зерновых завтраков в обеспечении организма питательными веществами.
38. Способы обогащения минеральными веществами и витаминами.
39. Современные аспекты разработки зерновых продуктов.
40. Применение нетрадиционного сырья при производстве напитков на зерновой основе.
41. Методы переработки плодоовощного сырья.
42. Применение сушеных овощей, плодов и ягод при производстве продуктов функционального назначения.
43. Применение грибов и продуктов их переработки при производстве продуктов функционального назначения.

### **8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при зачете считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины

#### Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии оценивания
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание материала дисциплины.

#### **8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации у преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.



Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачет – «зачтено», «не зачтено». Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос по лабораторно-практическим работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными конкретными заданиями.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:

доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук., доцент Блинова О.А.


  
\_\_\_\_\_

подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» апреля 2021 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова

  
\_\_\_\_\_

подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета

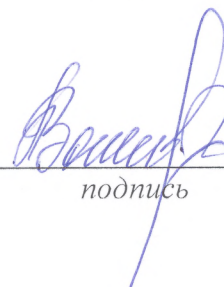
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
\_\_\_\_\_

подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова

  
\_\_\_\_\_

подпись

Начальник УМУ

канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов

  
\_\_\_\_\_

подпись