

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

Факультет пищевых производств и биотехнологий
Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 5)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
« ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
РФ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: Очная форма обучения – 4 года
Заочная форма обучения – 4 года 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 2 з.е.
в академических часах: 72 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки
растениеводческой продукции Кенийз Н.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 №669, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Агроном", утвержден приказом Минтруда России от 20.09.2021 № 644н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки растениеводчес кой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Соболь И.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7
2	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Председатель методической комиссии/совет а	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7
3	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Руководитель образовательно й программы	Орлова Т.В.	Согласовано	20.06.2024

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах физиологии питания и основных факторах, влияющих на пищевой статус человека

Задачи изучения 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. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П7 Способен оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество продуктов здорового питания

ПК-П7.1 Проводит оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания

Знать:

ПК-П7.1/Зн1 рецептурно-компонентные решения в технологии продуктов здорового питания

Уметь:

ПК-П7.1/Ум1 проводить оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания

Владеть:

ПК-П7.1/Нв1 способностью проводить оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Основные принципы организации здорового питания населения РФ» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): Очная форма обучения - 5, Заочная форма обучения - 5.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Период	доемкость сы)	доемкость ЭТ)	ая работа всего)	ая контактная (часы)	(часы)	ые занятия сы)	ие занятия сы)	ьяная работа сы)	ая аттестация сы)
--------	------------------	------------------	---------------------	-------------------------	--------	-------------------	-------------------	---------------------	----------------------

обучения	Общая тру (час)	Общая тру (ЗЕТ)	Контактн (часы,	Внеаудиторна работа	Зачет	Лекционн (ча	Практичес (ча	Самостоятел (ча	Промежуточ (ча
Пятый семестр	72	2	29	1		16	12	43	Зачет
Всего	72	2	29	1		16	12	43	

Заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Пятый семестр	72	2	9	1		2	6	63	Зачет Контроль ная работа
Всего	72	2	9	1		2	6	63	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотношенные с результатами освоения программы
Раздел 1. Основы питания	44		12	8	24	ПК-П7.1
Тема 1.1. Введение Питание – один из важнейших факторов, определяющий здоровье человека	16		4	4	8	
Тема 1.2. Особенности и основные принципы рационального питания современного человека.	14		4	2	8	
Тема 1.3. Особенности питания различных групп населения.	14		4	2	8	
Раздел 2. Теории питания	28	1	4	4	19	ПК-П7.1

Тема 2.1. Классические теории питания	14		2	2	10
Тема 2.2. Альтернативные теории питания.	14	1	2	2	9
Итого	72	1	16	12	43

Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Основы питания	43		2	6	35	ПК-П7.1
Тема 1.1. Введение Питание – один из важнейших факторов, определяющий здоровье человека	15		2	2	11	
Тема 1.2. Особенности и основные принципы рационального питания современного человека.	14			2	12	
Тема 1.3. Особенности питания различных групп населения.	14			2	12	
Раздел 2. Теории питания	29	1			28	ПК-П7.1
Тема 2.1. Классические теории питания	14				14	
Тема 2.2. Альтернативные теории питания.	15	1			14	
Итого	72	1	2	6	63	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Основы питания

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 35ч.; Очная: Лекционные занятия - 12ч.; Практические занятия - 8ч.; Самостоятельная работа - 24ч.)

Тема 1.1. Введение

Питание – один из важнейших факторов, определяющий здоровье человека

(Заочная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 11ч.; Очная: Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 8ч.)

Характеристика пищевого статуса населения РФ. Основные направления государственной политики в области здорового питания населения России. Основы физиологии питания. Культурные традиции народов и типы питания. Религия и питание.

Изучение документа «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ»

Сравнительный анализ питания в мировых религиях

*Тема 1.2. Особенности и основные принципы рационального питания современного человека.
(Очная: Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.;
Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)*

Классификация основных пищевых веществ. Белки и их 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

Тема 1.3. Особенности питания различных групп населения.

*(Очная: Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 8ч.;
Заочная: Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 12ч.)*

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

Раздел 2. Теории питания

*(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Самостоятельная работа - 28ч.;
Очная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 4ч.;
Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 19ч.)*

Тема 2.1. Классические теории питания

*(Очная: Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 10ч.;
Заочная: Самостоятельная работа - 14ч.)*

Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Основные законы рационального питания. Концепция персонализированного питания

Тема 2.2. Альтернативные теории питания.

*(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Самостоятельная работа - 14ч.; Очная:
Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.;
Самостоятельная работа - 9ч.)*

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

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Основы питания

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.

Оцените качество свинины, если ее цвет розовый. При надавливании ямка быстро выравнивается. Запах без особенностей, жир белый:

- 1) несвежее
- 2) подозрительной свежести
- 3) свежее

2. Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице.

Установите соответствие ожирения человека по индексу ВМІ:

1) ИМТ до 18,5

2) ИМТ 18,5-25

3) ИМТ 25-30

а) недостаточный вес

б) нормальный вес. Наименьший риск заболеваемости и смертности

в) пред ожирение. Избыточная масса тела около 29%

3. Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице.

Установите соответствие ожирения человека по индексу ВМІ:

1) ИМТ 30-35

2) ИМТ 35-40

3) ИМТ 40 и выше

а) 1 степень ожирения. Избыточная масса тела 30-40%

б) 2 степень ожирения. Избыточная масса тела 50-90%

в) 3 и 4 степень ожирения. Превышение нормы веса более чем в 2 раза

Раздел 2. Теории питания

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Приведите правильный ответ с обоснованием.

Здоровым питанием предусмотрено ежедневное потребление

2. Приведите правильный ответ с обоснованием.

Главная функция углеводов –

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Очная форма обучения, Пятый семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ПК-П7.1

Вопросы/Задания:

1. Что такое пищевой статус человека и его виды?

2. Что такое «индекс массы тела» – ВМІ? Классификация ожирения человека по индексу ВМІ.

3. К чему могут привести последствия нарушения пищевого статуса человека?

4. Какова цель и основные задачи государственной политики в области здорового питания?

5. Что изучает нутрициология?

6. Какова система пищеварения человеческого организма?

7. Как осуществляется биохимическая обработка пищи в организме?

8. Какова роль микроорганизмов в пищеварении человека?

9. Как влияет христианство на структуру питания?

10. Как влияет католицизм на структуру питания?

11. Особенности структуры питания у людей, следующих иудаизму. Охарактеризуйте понятие «кошерные продукты».

12. Как влияет ислам на структуру питания? Что представляют собой халяльные продукты?

13. Как влияет буддизм на культурные традиции народов и структуру питания?

14. Как влияет буддизм на культурные традиции народов и структуру 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/Задания:

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? 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

Заочная форма обучения, Пятый семестр, Контрольная работа

Контролируемые ИДК: ПК-П7.1

Вопросы/Задания:

1. Концепция государственной политики в области здорового питания населения России. Основная цель. Направления государственной политики.
2. Пристеночное или мембранное и полостное пищеварение.
3. Влияние бактерий-сапрофитов на процесс пищеварения человека.
4. Особенности питания в различных религиях
5. Концепции дифференцированного направленного (целевого) и индивидуального питания. Основные положения. Достоинства и недостатки концепций.
6. Концепции альтернативного питания – индексов пищевой ценности, «живой энергии», «мнимых лекарств», абсолютизации оптимальности.
7. Основные функции белков, жиров, углеводов в человеческом организме.
8. Содержание белка, жира, углеводов в пищевых продуктах.

9. Основные пищевые источники витаминов.
10. Витаминоподобные вещества.
11. Основные пищевые источники минеральных веществ.
12. Основные социальные токсиканты – наркотики, алкоголь и курение.
13. Краткая характеристика радиопротекторов и направления их применения.
14. Повышение иммунитета и детоксикация организма человека
15. Рациональное питание детей раннего возраста (1–3 года)
16. Рациональное питание детей дошкольного возраста (3–6 лет).
17. Рациональное питание детей школьного возраста.
18. Особенности питания людей зрелого (50–60 лет) возраста.
19. Особенности питания людей пожилого (61–74 года) возраста.
20. Особенности питания людей преклонного (75–89 лет) возраста и долгожителей (90 лет и старше).
21. Принципы разработки диетического питания для людей с различными заболеваниями.
22. Питание в экстремальных условиях. Особенности питания в районах Крайнего Севера и тайги, высокогорья, пустыни и жаркого климата.
23. Классические теории питания.
24. Альтернативные теории питания.
25. Религия и питание.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. КРАСНОСЕЛОВА Е. А. Основные принципы организации здорового питания населения РФ: метод. указания / КРАСНОСЕЛОВА Е. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 19 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6935> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Мантрова А. В. Технология и организация питания: учебное пособие для студентов направлений подготовки 43.03.03 «гостиничное дело», 38.03.02 «менеджмент» (профиль «менеджмент гостинично-ресторанных предприятий») / Мантрова А. В.. - Москва: РУТ (МИИТ), 2019. - 92 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/175752.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Организация питания детей и подростков / Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н. В., Смоленцева А. А.. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 320 с. - 978-5-8114-2437-5. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/213158.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://elibrary.ru/>
- Научная электронная библиотека eLibrary
2. <http://znanium.com/> - Электронно-библиотечная система «Znanium.com»
3. <http://e.lanbook.com/> - Издательство «Лань»
4. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

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 программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лаборатория

525гл

- анализатор влажн. MF-50A&D - 1 шт.
- весы ВЛТ-1500 П - 1 шт.
- ВК-3000 Весы лабораторные - 1 шт.
- камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
- компл.сит для анал.зараж.зерна - 1 шт.
- компл-т лабор.хлебопек.оборуд.КОХП - 1 шт.
- Компьютер персональный i3/4Гб/HDD1Тб/21 - 1 шт.
- Мельница лабораторная ЛМЦ-1М КИП - 1 шт.
- мельница ЛМЦ-1М - 1 шт.
- Микроскоп Биомед 4Т (тринокулярный) с камерой Камера цифровая Levenhuk M800 PLUS - 1 шт.
- набор контрольных сит - 1 шт.
- объемометр ОХП - 1 шт.
- печь сушильная лабор. ЭЛЕКС-7 - 1 шт.
- Плита нагревательная LOIP LH-402 - 1 шт.
- поляриметр круговой СМ-3 - 1 шт.
- пресс ПР12Т - 1 шт.
- Прибор для определения числа падения ПЧП-7 - 1 шт.
- прибор ИДК-3М оценки кач-ва клейков. - 1 шт.
- пурка литровая - 1 шт.
- пурка ПХ-1 с падающ.грузом - 1 шт.
- Рассев лабораторный одногнездный У1-ЕРЛ10-1. - 1 шт.
- сахарометр СУ-3 - 1 шт.
- столик подъемный ПЭ-2410 малый - 1 шт.
- Структурометр СТ-2 с насадками - 1 шт.
- термоштанга ТШЭ-2-3-5 эл. - 1 шт.
- тестомесилка У1-ЕТВ для пробн.выпечки - 1 шт.
- тестомесилка У1-ЕТК-1М с дозатором - 1 шт.
- Титрион-Фуд комплект для анализа пищевой продукции - 1 шт.
- устройство перемеш.ПЭ-6500 - 1 шт.
- шкаф сушильный Сэш-3М - 1 шт.
- шкаф ШС-80 сушильно-стерилиз. - 1 шт.

Лекционный зал

637гл

жалюзи - 12 шт.

колонка Fender KXR 60 - 6 шт.

облучатель - 1 шт.

Парты - 45 шт.

проектор ACER S1200 - 1 шт.

трибуна - 1 шт.

экран 1,5х2,5 - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;

- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;

- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;

- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную или тактильную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;

- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
 - чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
 - соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
 - минимизация внешних шумов;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).
- Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
 - наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
 - наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
 - наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
 - обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
 - предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
 - предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
 - возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
 - применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
 - стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
 - наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина ведется в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины