МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федеральногогосударственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственныйуниверситет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
_____ Н.С. Коржикова
«30» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.02 Нутрициология

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	144 часов/4 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00B895E5D3E87E5E81C0F723DE8AC92877
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 06.08.2024 до 30.10.2025

Вязьма, 2023 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Власова К.В
канд.тех.наук доц Степаненкова Л.Н

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Нутрициология"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2024 г. протокол № 10 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защитыРоссийско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерствомюстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ),СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Основной целью преподавания дисциплины «Нутрициология» является ознакомление студентов с современнымифизиологически обоснованными подходами к современными физиологически обоснованными подходами к нутрициологии.Дисциплина направлена на изучение физиологических эффектов терапевтического воздействия нутриентов нафункционирование организма здорового и больного человека, приобретение практических навыков разработки диет.Настоящая дисциплина включает в себя основные положения нутрициологии.

1.2. Задачи:

Основными задачами дисциплины являются:
- ознакомление с современными физиологически обоснованными подходами в построении рационов питания различныхгрупп людей, с характеристиками основных диет.
- ознакомление с основными требованиями и ограничениями к рационам питания при различных патологиях.
- овладение практическими навыками построения рационов питания с учетом ограничений, налагаемых видом патологии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ СРАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технология изготовления ресторанных блюд	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Микробиология, санитария и гигиена напредприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Барное дело	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
7	Кухни мира и региональные кухни России	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
8	Проектирование меню напитков и эногастрономия	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
9	Производственный контроль в ресторане	8	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
10	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1,ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр накурсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
В том числе электрон.	16	16	16	16
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	63	63	63	63
Итого	144	144	144	144

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 5 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ СРЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов ихдостижения:

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдениемтехнических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способыоценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия ипринимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятияхпитания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Кодзанятия	Наименования разделов, тем, ихкраткое содержание и результатыосвоения /вид	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Предмет и задачидисциплины						
1.1	**Тема1.Введение в физиологиюпитания Роль пищи в организме человека.История и эволюцияпитания.Основные функциипищеварительной системы.Строение и функции органовпищеварения.** **знать:** **-биологическое значение питаниядля организма, строение и функцииорганов пищеварения** **/Лек/**	5	4	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос,реферат
1.2	**Тема 1.Введение в физиологиюпищеварения Лабораторная работа № 1. Строениепищеварительной системы ихарактеристика основных этаповпищеварения Цель работы: изучить строениепищеварительной системы ихарактеристика основных этаповпищеварения** **Уметь: определять отделы ЖКТ;** **Владеть: навыкамивоспроизведения схемыпищеварительного**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по лабораторнойработе
	Раздел 2.Раздел 2. Пищевыевещества и их						
2.1	**Тема 2. Белки, жиры, углеводы:классификация, функции,потребности Роль пищевых веществ вжизнедеятельности организма.Белки.Жиры. Углеводы.** **знать: классификацию пищевыхвеществ** **/Лек/**	5	4	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос,реферат
2.2	**Тема 2.Белки, жиры, углеводы:классификация, функции,потребности Роль пищевых веществ вжизнедеятельности организма.Белки.Жиры. Углеводы. Работа с учебной литературой.Подготовка к устному опросу.Изучение тем лекций. Подготовка ктестированию** **знать: классификацию пищевыхвеществ;**	5	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	потребности в пищевых веществах; владеть: функциональнойнаправленностью основныхпищевых веществ **/Ср/**						
2.3	**Тема 3. Витамины, минеральныевещества: классификация,функции, потребности** **Роль пищевых веществ вжизнедеятельности организма.Витамины. Минеральные вещества** **Работа с учебной литературой.Подготовка к устному опросу.Изучение тем лекций. Подготовка ктестированию** **знать: классификацию пищевыхвеществ;** **уметь:** **-выявлять основные источникипоступления витаминов имикроэлементов в организмачеловека;** **владеть:** **-методикой определения витаминови микроэлементов в пищевыхпродуктах.** **/Ср/**	5	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.4	**Тема 2. Белки, жиры, углеводы:классификация, функции,потребности** **Лабораторная работа №1.Определение пищевой ценностипищевых продуктов** **Цель работы : изучить пищевуюценность пищевых продуктов** **уметь: определять количественныепотребности в пищевых веществах;** **владеть: функциональнойнаправленностью основныхпищевых веществ** **/Лаб/**	5	4	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по лабораторнойработе
2.5	**Тема 3. Витамины, минеральныевещества: классификация,функции, потребности** **Практическая работа №1.Определение назначения исодержания витаминов в продуктахпитания** **Цель практическойработы:определение назначения исодержания витаминов в продуктахпитания** **уметь:** **-выявлять основные источникипоступления витаминов имикроэлементов в организмачеловека;** **владеть:** **-методикой определения витаминови микроэлементов в пищевыхпродуктах. /Пр/**	5	4	0	0	ПКС-1.3	Отчет по практическойработе,доклад
2.6	**Тема 3. Витамины, минеральные**	5	4	0	0	ПКС-	Отчет по практической

	вещества: классификация,функции, потребности Практическая работа №2.Определение содержания макро-,микро- и ультрамикроэлементов впродуктах питания Цель работы : изучить содержаниямакро-, микро- иультрамикроэлементов в продуктахпитания уметь: -выявлять основные источникипоступления витаминов имикроэлементов в организмачеловека; владеть: -методикой определения витаминови микроэлементов в пищевыхпродуктах. /Пр/					1.2,ПКС-1.3	работе, доклад
2.7	**Тема 4. Токсические и защитныекомпоненты пищи Работа с учебной литературой.Подготовка к устному опросу.Изучение тем лекций. Подготовка ктестированию При изучении этой темы студентдолжен рассмотреть следующиевопросы Защитное действие отдельныхкомпонентов пищи. Антипищевыевещества. Значение жидкости впитании человека знать:классификациюантипищевых веществ уметь:выявлять компонентыпитания, неблаготворно влияющиена организм человека владеть:факторами,противодействующими влияниюзащитных веществ /Ср/**	5	49	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
	Раздел 3.Итоговая аттестация						
3.1	**Экзамен Знает законодательство РоссийскойФедерации, регулирующеедеятельность предприятий питания,способы оценки соответствиякачества выполняемых работразработанным на предприятиирегламентам и стандартам Умеет анализировать проблемы вфункционировании системыконтроля, прогнозировать ихпоследствия и принимать меры поисправлению и недопущениюподобных ситуаций в будущем Владеет методикой созданиясистемы внутреннего контроля закачеством продукции и услуг напредприятиях питания /Экзамен/**	5	63	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к экзамену,тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Изучение и применение на практике креативных технологий

Обучение студентов креативным технологиям генерации идей проектов (технологии "RAM-проводник","фокальныеобъекты", "Q-сортировки", "корабельный совет", "метод малельких человечков" и др.)

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленныйна решение задачи учебного проекта

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических исеминарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельнуюдеятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффектсовместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде,особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных формдиалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процессав процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применениетехнологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны наиспользовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководствепедагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц,привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательныхпрограмм на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся спреподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (втом числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных ксамостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыкамипрофессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа являетсяобязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработкерабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой)аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовыхработ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения длясамостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную средуУниверситета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоенияОПОП

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдениемтехнических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

отсутствуют знания законодательства Российской Федерации

не умеет анализировать проблемы

не владеет методикой создания системы внутреннего контроля

Пороговый уровень:

частично знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания

частично уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля

частично владеет методикой создания системы внутреннего контроля

Продвинутый уровень:

знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценкисоответствия качества выполняемых работ

уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля ,способы оценки соответствия качествавыполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам разработанным на предприятии регламентам

владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Высокий уровень:

знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценкисоответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля ,способы оценки соответствия качества

выполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам разработанным на предприятии регламентам и стандарта владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения	**1. Недостаточный: компетенци**	**2. Пороговый: компетенциисформированы.**	**3. Продвинутый: компетенциисформированы.**	**4. Высокий: компетенциисформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовыеструктуры знаний.	Знания обширные,системные.	Знания твердые,аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения несформированы.	Умения фрагментарны иносят репродуктивныйхарактер.	Умения носятрепродуктивныйхарактер применяются крешению типовыхзаданий.	Умения успешноприменяются к решениюкак типовых, так инестандартныхтворческих заданий.
Навыки:	Навыки несформированы.	Демонстрируется низкийуровеньсамостоятельности практического навыка.	Демонстрируетсядостаточный уровеньсамостоятельностиустойчивогопрактического навыка.	Демонстрируетсявысокий уровеньсамостоятельности,высокая адаптивностьпрактического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы взнаниях учебного материала; - допускаютсяпринципиальные ошибки приответе на основные вопросыбилета, отсутствует знание ипонимание основных понятийи категорий; - непонимание сущностидополнительных вопросов врамках заданий билета; - отсутствие умениявыполнять практическиезадания, предусмотренныепрограммой дисциплины; - отсутствие готовности(способности) к дискуссии инизкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретическогоматериала; - неполные ответы наосновные вопросы, ошибки вответе, недостаточноепонимание сущностиизлагаемых вопросов; - неуверенные и неточныеответы на дополнительныевопросы; - недостаточное владениелитературой,рекомендованной программойдисциплины; - умение без грубых ошибокрешать практические задания,которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и пониманиеосновных вопросовконтролируемого объемапрограммного материала; - твердые знаниятеоретического материала; -способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории, выявлятьпротиворечия, проблемы итенденции развития; - правильные и конкретные,без грубых ошибок ответы напоставленные вопросы; - умение решать практическиезадания, которые следуетвыполнить; - владение основнойлитературой,рекомендованной программойдисциплины; - наличие собственнойобоснованной позиции пообсуждаемым вопросам. Возможны незначительныеоговорки и неточности враскрытии отдельныхположений вопросов билета,присутствует неуверенность вответах на дополнительныевопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние иаргументированные знанияпрограммного материала; - полное понимание сущностии взаимосвязирассматриваемых процессов иявлений, точное знаниеосновных понятий в рамкахобсуждаемых заданий; - способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории; - логическипоследовательные,содержательные, конкретныеи исчерпывающие ответы навсе задания билета, а такжедополнительные вопросыэкзаменатора; - умение решатьпрактические задания; - свободное использование вответах на вопросыматериалов рекомендованнойосновной и дополнительнойлитературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворитель	**Оценка «зачтено/удовлетворительно»,**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочейпрограмме по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала,логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
отсутствуют знания законодательства Российской Федерации
не умеет анализировать проблемы
не владеет методикой создания системы внутреннего контроля
2. Пороговый уровень
частично знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
частично уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля
частично владеет методикой создания системы внутреннего контроля
3. Продвинутый уровень
знает законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания, способы оценкисоответствия качества выполняемых работ
уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля ,способы оценки соответствия качествавыполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам разработанным на предприятии регламентам
владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
4. Высокий уровень
знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценкисоответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
уметь анализировать проблемы в функционировании системы контроля ,способы оценки соответствия качествавыполняемых работ, разработанным на предприятии регламентам разработанным на предприятии регламентам и стандарта
владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
Оценочные средства текущего контроля

ПКС-1: Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдениемтехнических и санитарных условий работы структурных подразделений
Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины « Нутрициология»
1.1 Тема 1.Введение в физиологию питания
Устный опрос
1.Что такое нутрициология?
2.Что такое питание ?
3. Что такое сбалансированное питание ?
4. Что такое нутриенты?
5. Какие вещества относят к макронутриентам?
6.Что такое микронутриенты?
7. Дайте характеристику эссенциальных питательных веществ.
8.Что характерно для современной структуры питания?
9.Каково в наши дни состояние питания детей и подростков?
10. К чему приводит дефицит микронутриентов у детей и подростков?
11. Чем сопровождается избыток нутриентов в рационе ?
12. Каковы основные задачи государства в области здорового питания?
13. Каковы функции основных пищевых веществ в организме человека
14. Что называют процессом пищеварения ?
15. Назовите отделы пищеварительной системы.
16.Что относят к пищеварительному тракту ?
17.В каком отделе начинается процесс пищеварения ?
18. Что происходит с пищевым комком в желудке ? 6 Какова длительность переваривания пищевого комка в желудке ?
19.Какую роль играет поджелудочный (панкреатический) сок ?
20.Какие функции выполняет печень ?
21.Значение пищеварения в жизнедеятельности организма, функции пищеварительного тракта.
22. Типы пищеварения (внутриклеточное, полостное, мембранное), основные этапы.
23. Пищеварение в полости рта: механическая и химическая обработка пищи, жевание, регуляция жевания.
24. Слюноотделение, количество, состав и свойства слюны, физиологическое значение, регуляция слюноотделения.
25. Глотание, его фазы, методики изучения, регуляция.
26. Пищеварение в желудке, его роль в пищеварении.
27. Секреторная деятельность желудка, состав и свойства желудочного сока, регуляция секреции желудочных желез,определение переваривающей силы желудочного сока.
28. Кривые отделения желудочного сока на различные пищевые вещества.
29. Моторная и эвакуаторная деятельность желудка, ее регуляция.

Темы рефератов
1. Что вырабатывают и секретируют клетки печени ?
2.Какова роль тонкого кишечника в пищеварении ?
3. Что собой представляет толстый кишечник ?
4. Чем представлена микрофлора кишечника ?

5.Что такое энергетический обмен организма?
6. Из каких видов складываются суточные энергозатраты человека?
7. Какие методы служат для определения энергозатрат?
8. Что такое энергетическая ценность питания?
9. В каких единицах выражается энергетическая ценность питания и энергетические затраты организма человека?
10. Что такое энергетический коэффициент пищевых веществ?
11. Что такое энергетический баланс организма?
12.Методики изучения функций пищеварительного тракта (И.П. Павлов — создатель хронических экспериментальныхметодик исследования пищеварения).
13. Методики изучения желудочной секреции у животных (фистула желудка, изолированный «желудочек», эзофаготомия).
14. Методики исследования пищеварения у человека, значение для клиники.
15. Современные методы изучения деятельности желудка (рентгенография, электрогастрография, эндорадиозондирование,зондирование).

1.2 Тема 1.Введение в физиологию пищеварения
Лабораторная 1 Строение пищеварительной системы и характеристика основных этапов пищеварения

Вопросы к отчету по лабораторной работе
1. Какова роль процессов переваривания пищи?
2. Из каких отделов состоит пищеварительный тракт человека и каковы их основные функции?
3.Какие этапы включает в себя процесс усвоения пищи в целом?
4. Из каких противоположных процессов складывается обмен веществ?
5.Каковы физиологические механизмы проявления чувства голода и насыщения?
6.Функция пищеварительной системы.
7. Пищеварение во рту.
8. Пищеварение в желудке.
9.Пищеварение в тонком кишечнике.
10. Пищеварение в толстом кишечнике.
11. Всасывание пищевых веществ.
12.Непереносимость пищи.

Раздел 2. Пищевые вещества и их значение в питании
2.1 Тема 2. Белки, жиры, углеводы: классификация, функции, потребности
Устный опрос
1.Каковы особенности строения белка ?
2. Дайте общую характеристику заменимых и незаменимых аминокслот.
3. Дайте общую характеристику глицина.
4. Дайте общую характеристику глутаминовой кислоты.
5. Дайте общую характеристику метионина и цистеина.
6. Какова суточная потребность человека в белке ?
7. В чем сущность обмена белков в организме ?
8. Как оценивается качество пищевого белка ? 9 Что такое азотистый обмен и чем он характеризуется ?
9.Назовите причины и последствия белковой недостаточности.
10.Назовите причины и последствия избытка белков в организме.
11. Как повысить белковую ценность пищи ?
12. Что такое жиры пищи ?
13. Дайте характеристику животных жиров и растительных масел.
14.Что определяет пищевую ценность жиров ?
15. Какие пищевые вещества входят в состав жиров ?
16.Какие продукты содержат много жиров ?
17.Как жиры влияют на калорийность рациона питания ?
18. Как влияет кулинарная обработка на пищевые жиры ?
19. Как происходит всасывание жиров ?
20.В чем заключается роль холестерина в организме ?
21. В чем состоят особенности потребления жиров ?
Темы рефератов
1. Как может проявиться избыток жиров в питании ?
2. К чему приводит недостаток жиров в питании ?
3.Что представляют собой углеводы ?
4. Какова основная функция углеводов в организме ?
5.Что такое простые углеводы ?
6. Что такое сложные углеводы ?
7.Какова роль в организме простых и сложных углеводов ? 6 Что такое неусваиваемые полисахариды ?
8. В чем физиологическое значение пищевых волокон ?
9.Каковы пищевые источники углеводов ?
10. Что такое гликемический индекс углеводов ?
11. В чем заключается оздоровительное действие пищевых волокон ?
12.В чем проявляется недостаток поступления углеводов в организм ?
13.В чем проявляется избыток поступления углеводов в организм .

2.2 Тема 2. Белки, жиры, углеводы: классификация, функции, потребности
Вопросы к самоподготовке
1. Белки и их роль в питании. Переваривание и всасывание белков в пищеварительном аппарате. Усвоение белковживотного и растительного происхождения.
2. Биологическая ценность белков различных продуктов. Принципы нормирования белков в питании. Потребность в белкахразных групп населения
3. Понятие об азотистом равновесии. Понятие о биологической ценности белка. Биологическая ценность белков животногои растительного происхождения. Источники белка в питании.
4. Значение белков в питании. Понятие об азотистом равновесии, условия его возникновения.
5. Значение белков животного происхождения и их нормирование в питании. Понятие о биологической полноценностибелков.
6. Жиры и их роль в питании. Значение полиненасыщенных жирных кислот, фосфатидов, холестерина для организма и ихисточники в питании.
7. Пищевая ценность животных и растительных жиров, принципы нормирования жиров в рационе. Потребность в жирахразличных групп населения.
8. Переваривание и всасывание жиров в пищеварительном аппарате: факторы, влияющие на усвоение жиров.
9. Роль жиров в жизнедеятельности организма и кулинарии. Понятие о пищевой ценности жиров. Значениеполиненасыщенных жирных кислот в питании, содержание их в различных жирах. Суточная потребность вполиненасыщенных жирных кислотах.
10. Сбалансированность пищевых жиров в рационе питания. Потребность в жирах людей различных профессиональных ивозрастных группах.
11. Вредное действие на здоровье человека продуктов окисления жиров. Условия их образования. 12. Углеводы и их роль впитании. Особенности процесса переваривания и всасывания различных углеводов (крахмал, сахар, клетчатка) впищеварительной системе.

2.3 Тема 3. Витамины, минеральные вещества: классификация, функции, потребности
Вопросы к самоподготовке
1.Значение минеральных веществ в питании. Классификация минеральных элементов. Характеристика различныхмакроэлементов (фосфор, магний, кальций, натрий, калий, железо). Суточная потребность в них, основные источники впитании. Примеры последствия дефицита и избытка макроэлементов в пище.
2.Роль микроэлементов для организма (марганец, медь, цинк, кобальт, фтор, йод и др.). Суточная потребность и источникиих в питании. Примеры последствия дефицита и избытка микроэлементов в пище.
3.Значение витаминов в питании. Физиологическая потребность в витаминах и факторы, влияющие на нее. Понятие огиповитаминозах и авитаминозах.
4.Физиологическая характеристика жирорастворимых витаминов (А, Д, Е, К). Суточная потребность и источники их впитании.
5.Физиологическая характеристика водорастворимых витаминов (тиамин, рибофлавин, пиридоксин, ниацин, аскорбиноваякислота, витамин РР и др.). Суточная потребность и источники их в питании.

2.4 Тема 2. Белки, жиры, углеводы: классификация, функции, потребности
Лабораторная работа 1 Определение пищевой ценности пищевых продуктов
Вопросы к отчету по лабораторной работе
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.Какие пищевые вещества относят к основным?
7. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
8. Что такое рацион питания?
9. Каковы принципы составления рациона питания?
10. От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?

2.5 Тема 3. Витамины, минеральные вещества: классификация, функции, потребности
Практическая работа 1 Определение назначения и содержания витаминов в продуктах питания
Вопросы к отчету по практической работе
1.Какую роль в живом организме играют витамины?
2.Почему витамины называют биологически активными веществами?
3.Перечислите источники поступления витаминов в организм человека.
4. Могут ли витаминные лекарственные препараты заменить естественные плодоовощные?
5. Запишите правила, которые надо соблюдать при приготовлении блюд, чтобы в них не разрушались витамины.
6.Перечислите известные Вам витаминные препараты и правила их применения.
7.Кто из наших соотечественников является основоположником учения о витаминах? Приведите доказательную базу.
8.Что такое авитаминоз, гиповитаминоз, гипервитаминоз?
9.Какие витаминные препараты Вы знаете и как следует их применять?
10.Как сохранить витамины в выращенной на дачном участке плодоовощной продукции при её длительном хранении?

Доклад
1.Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация
витаминов.
2.Биологическая роль жирорастворимых витаминов, потребность и источники, недостаточность их в питании.
3.Биологическая роль водорастворимых витаминов, потребность и источники, недостаточность их в питании.
4.Провитамины. Их физиологическое значение.
5.Недостаточность витаминов: авитаминозы и гипоавитаминозы.
6.Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным

6. Как избежать недостатка йода?

Доклады
1.Минеральные вещества, их роль и значение в питании человека.
2. Влияние макро и микроэлементов на организм человека .
3. Суточная потребность организма в макро и микроэлементах.
4. Источники макро и микроэлементов для организма.
5.Регуляция биохимических процессов.
6. Значение макро- и микроэлементов.

2.7 Тема 4.Токсические и защитные компоненты пищи
Вопросы к самоподготовке
1. Какие нутриенты и непищевые компоненты продовольственных продуктов обладают выраженным защитным действием?
2. Каковы пути воздействия на организм защитных компонентов пищи?
3. Какие пищевые факторы улучшают обезвреживающую функцию печени?
4. Какие компоненты пищи улучшают функцию систем, противодействующих инфицированию микроорганизмами ивирусами?
5. Избыток каких нутриентов противодействует влиянию защитных компонентов пищевых продуктов?
6. Каково значение в условиях научно-технического прогресса сведений о защитных компонентах пищи?
7. Каковы основные пути устранения действия антипищевых веществ?
8. Какие токсические и канцерогенные вещества образуются при избыточной тепловой обработке?
9. Охарактеризуйте пути устранения действия отдельных токсических факторов.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
Вопросы к экзамену
ПКС-1: Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдениемтехнических и санитарных условий работы структурных подразделений
вопросы к экзамену
знать
1.Дайте определение нутрициологии.
2.Перечислите в проблеме «питание и болезни» пять основных групп болезней.
3.Перечислите вклад естественнонаучных открытий в развитии науки о питании.
4.Перечислите функции пищеварительной системы.
5.Назовите оболочки пищеварительного канала.
6.Перечислите отделы поджелудочной железы.
7.Дайте определение энергетической ценности пищевых продуктов.
8.Перечислите факторы, влияющие на основной обмен.
9.Назовите энергетические затраты организма и потребность в энергии.
10. Дайте определение пищевой ценности продуктов.
11.Перечислите функции белков.
12. Перечислите функции жиров.
13.Назовите какие группы углеводов содержатся в пищевых продуктах
Дайте характеристику оценки качества пищевых белков.
14. Дайте характеристику строения и классификации жиров.
15. Дайте характеристику строения, классификации и свойств углеводов пищи
уметь
1.Охарактеризуйте физиологическую роль следующих витаминов, источники нахождения, суточную потребность: −витамина А (каротина); − витамина Е (токоферола); − витамина D (эргокальциферола, холекальциферола); − витамина С(аскорбиновой кислоты).
2.Охарактеризуйте макроэлемент фосфор : его роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности человека, фосфорныйобмен, потребность и источники поступления.
3. Охарактеризуйте микроэлемент фтор : его роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности человека, фтористыйобмен, потребность и источники поступления.
4.Охарактеризуйте ксенобиотики, поступающих в организм алиментарным путем
5.Охарактеризуйте роль печени в процессе пищеварения.
6. Охарактеризуйте процессы пищеварения , которые протекают в толстых кишках.
7. Охарактеризуйте роль белков в жизни человека.
8.Раскройте функции белков, классификация, источники, биологическая ценность, суточная норма.
9.Охарактеризуйте свойства желудочного сока.
10. Охарактеризуйте физиологическую роль следующих витаминов, источники нахождения, суточную потребность: −витамина А (каротина); − витамина Е (токоферола); − витамина D (эргокальциферола, холекальциферола); − витамина С(аскорбиновой кислоты).
11. Охарактеризуйте кальций: его роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности человека, кальциевый обмен,потребность и источники поступления.
12. Охарактеризуйте калий: его роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности человека, калиевый обмен, потребностьи источники поступления.
13. Охарактеризуйте цинк: его роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности человека, цинковый обмен, потребностьи источники поступления.
14. Охарактеризуйте марганец: его роль в обеспечении нормальной жизнедеятельности человека, марганцевый обмен,потребность

4.В суточном пищевом рационе ребенка средней группы д/с (5лет) содержится 70 г белков (из них 50г животногопроисхождения), 70 г жиров (из них 50 г сливочного и 5 г подсолнечного масла), 230 г углеводов (из них 50г сахара), 1 мгвитамина А, 5 мг витамина В1, 10 мг витамина РР, 60 мг витамина. С. Оценить рацион.

5.Сколько витамина С получит человек с 300 г картофеля вареного, жареного, вареного «в мундире», или сваренного в супе?

6.Для изготовления картофельного супа использованы следующие продукты (из расчета на одного человека): 150 гкартофеля, 20 г моркови, 10 г репчатого лука, 20 г зеленого лука (перо), 10 г петрушки (зелень), 10 г сливочного масла.Рассчитать количество витамина С в этом наборе продуктов, количество его после приготовления супа и через 3 часастояния на горячей плите.

7.Для приготовления борща из расчета на одного человека, помимо прочего, было положено в котел 150 г картофеля, 120 гкапусты, 40 г помидоров, 25 г моркови, 10 г зеленого горошка. Рассчитать количество витаминов С и А в этом набореовощей, количество витаминов в порции свежеприготовленного борща и после стояния его на плите в течение 3 часов.

8.Каким количеством молока, обезжиренного творога, сливочного масла, яиц, моркови, зеленого лука (перо) можнообеспечить взрослого человека необходимым количеством витамина А?

9.Определите химический состав и энергетическую ценность гречневой запеканки с молочным белком, приготовленной последующей рецептуре (в г): молочный белок - 40; гречневая крупа - 50; вода -150; сахар - 15; яйца - 10; ванилин - 0,01;масло сливочное - 5; сухари пшеничные - 5; сметана - 25; соль - 1. Химический состав молочного белка (г на 100 гпродукта): вода - 74,5; общий белок - 21,0; липиды - 0,5; углеводы - 1,6; фосфор - 0,3; кальций - 0,5; другие минеральныевещества - 2,4. При ответе на вопрос целесообразно составить таблицу для выбранного блюда, с указанием следующихпоказателей в каждом продукте: (в г) белков, жиров, углеводов, клетчатки, а также (в мг) минеральных веществ ивитаминов.

10.Определите химический состав и энергетическую ценность салата сборного, приготовленного по следующей рецептуре(в г): говядина - 32; яблоки свежие - 16; картофель - 40; огурцы свежие - 10; яйца -10; салат (листья) - 6; отруби ржаные -5;майонез - 30; соль- 1. При ответе на вопрос целесообразно составить таблицу для выбранного блюда, с указаниемследующих показателей в каждом продукте: (в г) белков, жиров, углеводов, клетчатки, а также (в мг) минеральных веществи витаминов.

11. Составьте однодневное меню для женщины (20 - 25 лет), занимающейся профессиональным трудом средней тяжести.Используя таблицу химического состава пищевых продуктов, дайте заключение по предложенному рациону питания. 1.Получит ли человек достаточное количество К, Са, Mg, Р, Fe? 2. Выдержано ли рекомендуемое соотношение между Са : Р?3. Определите энергетическую ценность предложенного рациона. Достаточна ли она для человека данной возрастной ипрофессиональной категории? 4. Выдержан ли баланс между белками, жирами и углеводами?
12. Изучите предложенное однодневное меню для мужчины- спортсмена тяжелоатлета. Используя таблицу химическогосостава пищевых продуктов, дайте заключение по предложенному рациону питания. 1. Получит ли человек достаточноеколичество витаминов В1, В2, В6, РР, А, β-каротина? 2. Определите энергетическую ценность предложенного рациона.Достаточна ли она для спортсмена-тяжелоатлета? 3. Выдержан ли баланс между белками: жирами: углеводами? Меню 1-йзавтрак: 1) Салат овощной: - капуста белокочанная – 100 г; - морковь – 30 г; - масло растительное – 9 г. 2) Кофе черный: -кофе черный – 5 г; - вода – 250 г. 3) Хлеб пшеничный – 30 г. 2-й завтрак: 1) Яичница-глазунья: - яйцо – 80 г; - маслосливочное – 10 г. 2) Кисель из малины – 180 г: - малина – 25 г; - сахар – 20 г; - крахмал – 8 г; - вода – 150 г. 3) Хлебпшеничный – 30 г. Обед: 1) Щи из свежей капусты: - капуста белокочанная – 100 г; - картофель – 60 г; - морковь –20 г; - лукрепчатый – 20 г; - масло растительное – 10 г; - говядина (грудинка) – 50 г. 2) Курица отварная – 100 г. Полдник: 1) Абрикосыбез косточек – 100 г. Ужин: 1) Рагу из овощей: - капуста цветная – 50 г; - кабачки – 50 г; - перец зеленый сладкий – 30 г; -сметана – 20 г

13. Определите основные источники животного и растительного белка в рационе (расположив их в убывающем порядке),сравнив их фактическое количество с рекомендуемым ежедневным поступлением.

14. Проанализируйте значимость местных и глобального радиоактивных загрязнений окружающей среды для здоровьянаселения. Какие территории загрязнены в результате крупных аварий и утечек в нашей стране и за рубежом? Отметьтевозможные пути расширения границ местных загрязнений и в связи с этим сформулируйте задачи, стоящие передсанитарно-эпидемиологической службой.
15. Каким образом в условиях радиоактивного загрязнения можно добиться снижения накопления радионуклидов впродовольственном сырье? Определите последовательность и значимость необходимых мероприятий

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
ПКС-1
ЗНАТЬ
1.Пищевая ценность белка зависит от содержания
А. в нём заменимых аминокислот
Б. в нём незаменимых аминокислот
В. и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
Г. и сбалансированности в нём заменимых аминокислот

2.Источником энергии и пищевых веществ является
А.вода
Б.пищевые жиры и масла
В.пища
3. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится
А. в мясе

А. насыщенных жирных кислот
Б. витаминов А, Д, Е, F , фосфатидов, стеринов
В. углеводов

10.Потребность в белке повышается :
А.при тяжелых физических нагрузках
Б.при радиационном поражении
В.в пожилом возрасте
Г.в летний период времени

ВЛАДЕТЬ
11. Пищевая ценность питания – это:
А. понятие, характеризующее полноценность питания по критерию содержания в нем белков, жиров, углеводов, витаминов,минеральных и биологически активных веществ;
Б. понятие, отражающее степень соответствия содержания в питании белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных ибиологически активных веществ физиологическим нормам;
В. понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспеченияфизиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства;
Г. понятие, отражающее степень соответствия органолептических свойств пищи сложившимся вкусовым традициямнаселения.

12. Белки – это:
А. сложные органические соединения, расходуемые в организме на пластические нужды;
Б. высокомолекулярные органические вещества, построенные из остатков аминокислот;
В.высокомолекулярные органические вещества, обладающие высокой и разнообразной биологической активностью;
Г.высокомолекулярные органические вещества, содержащиеся, главным образом, в продуктах животного происхождения.

13. Жиры (липиды) – это:
А.органические компоненты пищи, отличающиеся нерастворимостью в воде;
Б. органические компоненты пищи, превращающиеся в организме в жирные кислоты;
В. органические соединения, образованные из остатков жирных кислот;
Г. органические соединения, в основном сложные эфиры глицерина и одноосновных жирных кислот (триглицериды)

14.Витамины – это:
А. низкомолекулярные органические соединения, обладающие в сравнении с другими компонентами пищи наиболеевысокой биологической активностью;
Б.низкомолекулярные органические соединения, являющиеся коферментами основных ферментов, обеспечивающихметаболизм;
В. низкомолекулярные органические соединения с высокой биологической активностью, которые необходимы длянормальной жизнедеятельности организма в чрезвычайно малых количествах;
Г. низкомолекулярные органические соединения, обладающие в сравнении с другими компонентами пищи наиболеевысокой пище

15.Основным из перечисленных источников витамина С в традиционном питании является:
А.черная смородина;
Б.лук репчатый;
В. картофель;
Г.капуста белокочанная.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения дляпонимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Еслисамостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или наближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторенияпройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначалапрочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представлениеоб изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходечтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу истановится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста,тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работыс ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материалсодержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанногоматериала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – этосистематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект –это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, -

текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – эточетко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствоватьвыписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется наоснове изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника исоставления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуруконспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработкитеоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятияпредполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемойтемы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений пообразцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных)задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнениеконтрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательноознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу;составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы длясамопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Всеписьменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельнойработы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированиемпрактических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала,формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работыпредполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц,построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждойлабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретическогоматериала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описаниевсей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональнойподготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственноститребований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основныетребования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, покоторому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу,а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполненияработы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы.Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, аограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объемлитературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения

данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработкиэкспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а такжеподробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткийанализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работев электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтомTimes New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм,правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку опроверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы.Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужныразвернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функциидреферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функцийзависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата.Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц,указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данногоисследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения,которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае еслииспользуется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данныйматериал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты,представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названиякниг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию иоформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросыстроятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При

решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации.Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросыдисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменнымизамечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам.Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основесамостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередкоспорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. Отстудента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять ихмежду собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходесобеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данногоисточника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранногоматериала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка кколлоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематикупроблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, насамостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят изрекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа сперечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентамцеленаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиумуследует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросыколлоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться кучебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольшихгруппах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснитьстепень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либосторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированнаяоценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале.Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этомслучае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала– умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, чтоправильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без пониманиясущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – формаучебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими порезультатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае являетсякоординатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара иосновные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсужденийнаправлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – этотакая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся сучебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинараидут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делаютобобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладенияметодологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладетьнавыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованнойс преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом

500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретическойи практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большоеместо в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценкерассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитическихспособностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь;работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основызнаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, чтоименно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику ивызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада;подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределениесобранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения;краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, вкоторой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представитьдостаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы,связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенномуразделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимыхличностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владениятерминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания иупорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру иэффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяетоценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии итворческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится натестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи,теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарскихзанятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может бытьнесколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. Позавершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на негопродуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежатьмеханических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается
экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению
знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению
практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в
знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент
демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной
дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должныбыть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что

позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные входе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематическии с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений,которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторныхзанятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 256 с. – Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/122143
Л.1.2	Функциональное питание. Практикум [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Санкт-Петербург:Лань, 2019. - 136 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/118621
Л.1.3	Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. -140 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/122145
Л.1.4	Мезенова О. Я. Гомеостаз и питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 224с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/115484
Л.1.5	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107944
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Улыбина Ю. Н. Золотой ус. Лечебное питание [Электронный ресурс]:научно-популярное издание. - Москва:РИПОЛ классик, 2007. - 64 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=54177
Л.2.2	Фадеева В. В. Питание ребенка от рождения до трех лет [Электронный ресурс]:научно-популярное издание. -Москва: Мир и образование, 2012. - 160 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=98699
Л.2.3	Дроздова Т. М., Влощинский П. Е., Позняковский В. М. Физиология питания [Электронный ресурс]:учебник. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 352 с. – Режим доступа:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57336
Л.2.4	Мойсеёнок А. Г. Питание и обмен веществ [Электронный ресурс]:сборник научных трудов. - Минск: Белорусскаянаука, 2008. - 308 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=86755
Л.2.5	Бельченко Л. А., Лавриненко В. А. Физиология человека: Организм как целое [Электронный ресурс]:учебно-методический комплекс. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2004. - 232 с. – Режим доступа:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57180
Л.2.6	Магер С. Н., Дементьева Е. С. Физиология иммунной системы [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань,2014. - 192 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=51937
Л.2.7	Лысова Н. Ф., Айзман Р. И., Завьялова Я. Л., Ширшова В. М. Возрастная анатомия, физиология и школьная гигиена[Электронный ресурс]:учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. - 400 с. –Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57604
Л.2.8	Кулагина К. А. Правильное питание для беременных. Как не набрать лишние килограммы во время беременности[Электронный ресурс]:научно-популярное издание. - Москва: РИПОЛ классик, 2008. - 320 с. – Режим доступа:https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=53744
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.2	Microsoft Windows 10 Pro
7.2.3	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	База данных по биологии человека. Режим доступа: http://humbio.ru/
7.3.5	Вся биология: научно-образовательный портал. Режим доступа: http://www.sbio.info/
7.3.6	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки. Режим доступа: http://diss.rsl.ru/

7.3.7	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа:http://apps.webofknowledge.com/
7.3.8	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.9	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.10	Научное наследие России. Режим доступа: http://e-heritage.ru/
7.3.11	Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/
7.3.12	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 -Учебная аудитория : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Ноутбук переносной; Переноснойпроектор; Переносной экран; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформациииклейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01;Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлебаОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор;Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия
8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а -Учебная аудитория : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Плакаты поучебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт): технологическоеоборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; по товароведениюпродовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные,кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с«Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченнымивозможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенностиобразовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательномпроцессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурнойреабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другимистудентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченнымивозможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия,переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальныхособенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которыговозможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому сиспользованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____