

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе
И.О. Петрищев
« 30 » августа 2017 г.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

(шифр и наименование)

направленность (профиль) образовательной программы

Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
к.б.н., доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Пищевая ценность продуктов питания» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Пищевая ценность продуктов питания» является:
подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам гигиены питания

Этап формирования Компетенции	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	ОР-3 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-5 технологией проектирования занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению
	ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-4 осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-6 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению
готовностью к конструированию,	ОР-7 нормативные,	ОР-9 эксплуатировать и	ОР-11 навыками

эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).	технические и санитарные требования к учебно-технологической среде ОР-8 учебно-технологическую среду для практической подготовки рабочих (специалистов) правилам пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарного оборудования	осуществлять техническое обслуживание оборудования;. ОР-10 проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.	работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду. ОР-12 умениями работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду
готовностью к адаптации, корректировке и использованию технологий в профессионально-педагогической деятельности (ПК-29)	ОР-13 сущность технологий производственной деятельности	ОР-14 адаптировать технологические процессы в профессионально-педагогической деятельности.	ОР-15 основами технологического процесса
готовностью к адаптации, корректировке и использованию технологий в профессионально-педагогической деятельности (ПК-29)	ОР-16 методы использования технологий производственной деятельности	ОР-17 обоснованно корректировать и использовать технологические процессы в профессионально-педагогической деятельности.	ОР-18 методикой обучения технологиям с учетом вида образовательного учреждения и возрастных особенностей учащихся.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы *(должно полностью соответствовать учебному плану данной образовательной программы)*

Дисциплина «Пищевая ценность продуктов питания» является дисциплиной вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация

ресторанного сервиса», заочной формы обучения (Б1.В.ДВ.2.2 Пищевая ценность продуктов питания).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьных курсов «Химия», «Биология», «Физика», «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в

1 семестре: Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; во 2 семестре: Микробиология пищевых продуктов; в 3 семестре: Экспертиза пищевых продуктов.

Результаты изучения дисциплины «Пищевая ценность продуктов питания» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Эргономика, Организация производства на предприятиях общественного питания, Организация работы бара, Товароведение продовольственных товаров, Товароведение продукции общественного питания

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

Номер семестра			Учебные занятия					В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма итоговой аттестации
	Всего		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практичес. Занятия, час	Зачет, час	Самостоят. Работа, час		
	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
4	4	144	4	-	12		119	2	экзамен
Итого:	4	144	4	-	12		119	2 (12,5%)	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Название тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекции	Практичес. занятия	Самостоят. работа	Обучение с применением интерактивных форм
Тема 1. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.	1	2	19	1
Тема 2. Теоретические основы питания. Биологическое действие пищи и виды питания.	1	2	20	1
Тема 3. Требования к рациональному питанию человека. Значение белков, жиров и углеводов.	1	2	20	0,5
Тема 4. Значение витаминов и антивитаминовых веществ.	1	2	20	0,5

Профилактика гипо- и авитаминозных состояний.				
Тема 5. Пищевая ценность продуктов животного происхождения.	-	2	20	0,5
Тема 6. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения.	-	2	20	0,5
Итого	4	12	119	4 (25%)

5.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.

Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Теоретические основы питания. Биологическое действие пищи и виды питания.

Теория сбалансированного питания, основные положения. Теория адекватного питания, основные положения. Современные представления теоретических аспектов питания. Биологическое действие пищи, научно-обоснованные виды питания. Состав пищи, функции пищи.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Требования к рациональному питанию человека. Значение белков, жиров и углеводов.

Требования к рациональному питанию человека. «Нормы физиологических потребностей в питательных веществах и энергии». Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.

Болезни энергетического дисбаланса. Методы определения потребности организма в энергии. Факторы, влияющие на энергетическую потребность организма. Режим питания. Значение белков, жиров и углеводов в питании человека. Рекомендуемые физиологические величины потребности. Продукты - основные источники питательных веществ.

Расчет энергетической ценности и качественного состава рациона (белки, жиры, углеводы).

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 4. Значение витаминов и антивитаминовых веществ. Профилактика гипо- и авитаминозных состояний.

Основные этапы развития учения о витаминах. Роль отдельных ученых в становлении и развитии витаминологии. Значение витаминов в жизнедеятельности человека. Классификация, принципы нормирования потребностей человека в витаминах. Профилактика гипо- и авитаминозных состояний. Скрытая витаминная недостаточность. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи. Значение, потребность, недостаточность и источники жирорастворимых (А, D, E, K) и водорастворимых (В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, С, Р, пантотеновая кислота, фолацин) витаминов. Витаминоподобные вещества (оротовая кислота, инозит, холин). Антивитаминные вещества.

Оценка обеспеченности витаминами по данным меню – раскладки. Определение содержания витамина С в продуктах питания.

Интерактивная форма групповое обсуждение.

Тема 5. Пищевая ценность продуктов животного происхождения.

Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов. Молоко (казеиновое и альбуминовое). Молочные продукты (творог, сыр, кисломолочные продукты, сыворотка). Особенности структуры и аминокислотного состава белков молока. Жиры и углеводы молока. Минеральные вещества, витамины, ферменты молока. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры. Творог как источник метионина. Сливки и пахта. Их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса.

Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых людей. Колбасные изделия. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий

Рыбы и рыбные продукты как источники полноценного белка. Особенности аминокислотного состава белков рыбы. Липотропная активность белков рыбы. Высокие биологические свойства жира рыбы. Полиненасыщенные жирные кислоты, семейство омега. Особенности витаминного комплекса рыб. Микроэлементный состав мяса рыб. Экстрактивные вещества.

Яйцо как источник высокоценных белков, лецитина и холина, комплекс минеральных элементов, витаминов. Яичные продукты (порошок, меланж).

Классификация жиров. Жиры животного происхождения (сливочное масло, жиры сельскохозяйственных животных, рыб). Маргарины и кондитерские жиры. Витаминизация жиров. Жировые продукты (майонез, порошкообразные жиры).

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 6. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения.

Зерновые продукты (хлеб, сухари, галеты, крупы, макаронные изделия, мука). Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Зерновые продукты как основные источники энергии и растительного белка в питании человек. Особенности аминокислотного состава зернового белка. Лимитирующие аминокислоты и повышение биологической ценности зернового белка. Зерновые продукты как основной источник углеводов и витаминов группы В. Значение зерновых продуктов как источника магния.

Продукты переработки зерна (мука, крупа). Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

Место и значение хлеба в питании населения различных стран мира. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба. значение в питании бобовых, сои.

Значение в питании овощей, плодов, грибов, орехов, зелени.

Пряности. Смеси пряностей. Пряные овощи (укроп, петрушка, лук, чеснок, хрен и др.).

Жиры растительного происхождения

Влияние технологии получения продуктов на их пищевую ценность.

Расчет суточных потребностей в продуктах.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к устным докладам (мини-выступлениям). Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме:
- подготовка к защите реферата;

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

1. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие.

2. Нормы рационального питания.

3. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей.

4. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.

5. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов реализуемых в готовом виде.

6. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.

7. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические.

8. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству.

9. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.

10. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру.

11. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция).

12. Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании.

13. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки.

14. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения.

15. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

16. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Тематика рефератов

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

1. Шарафутдинов, А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов, А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов, А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов, А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

7.1. Перечень компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

Компетенции	Этапы формирования компетенций	Знать	Уметь	Владеть
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)	Теоретически (знать) - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-1 - особенность и обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов ОР-2 - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения в рамках изучаемой дисциплины		способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)

<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.</p>		<p>ОР-3 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов</p> <p>ОР- 4 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.</p>	
<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Практически й (владеть) технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению.</p>			<p>ОР-5 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам</p> <p>ОР- 6 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по практическому (производственному) обучению.</p>
<p>готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому</p>	<p>Теоретически й (знать) нормативные,</p>	<p>ОР- 7 - нормативные,</p>		

<p>обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)</p>	<p>технические и санитарные требования к учебно-технологической среде</p> <p>нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудование</p>	<p>технические и санитарные требования к учебно-технологической среде организации СПО и НПО</p> <p>ОР- 8 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудование</p>		
<p>готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)</p>	<p>Модельный (уметь)</p> <p>эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования; проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их</p>		<p>ОР- 9 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования; проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему</p>	

	приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.		действующим нормам ОР- 10 - пользоваться первичными средствами пожаротушения.	
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)	Практически й (владеть) навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.			ОР- 11 - навыками работы с оборудованием, составляющим учебную среду ОР- 12 - навыками работы с оборудованием, составляющим технологическую среду
готовностью к адаптации, корректировке и использованию технологий в профессиональной педагогической деятельности (ПК-29)	Теоретически й (знать) сущность технологий производственной деятельности	ОР-13 - сущность технологий производственной деятельности		
готовностью к адаптации, корректировке и использованию технологий в профессиональной педагогической деятельности (ПК-29)	Модельный (уметь) . адаптировать, обоснованно корректировать и использовать технологические процессы в профессиональной педагогической деятельности.		ОР-14 - адаптировать, технологические процессы в профессионально-педагогической деятельности. ОР- 15 -обоснованно корректировать и использовать технологические процессы в профессионально-педагогической	

	компетенций	количество баллов
показал понимание темы, умение критического анализа информации	Теоретический (знать)	25
сформулировал аргументированные выводы	Теоретический (знать)	25
Всего:		50

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
обозначил проблему и обосновал её актуальность сделал краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложил собственную позицию	Теоретический (знать)	6
сформулировал аргументированные выводы, тему раскрыл полностью, выдержал объём, соблюдал требования к внешнему оформлению	Модельный (уметь)	20
дал правильные ответы на дополнительные вопросы	Модельный (уметь)	20
Всего:		46

ОС-6 Экзамен

При проведении экзамена учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающимся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания экзамена:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся правильно ответил на теоретический вопрос из изучаемой области.	Теоретический (знать)	0-20
Показал отличные знания в рамках усвоенного учебного материала.	Теоретический (знать)	21-31
Показал отличные умения в рамках усвоенного учебного материала	Модельный (уметь)	32-46

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

1. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.

2. Теория сбалансированного питания, основные положения.
3. Теория адекватного питания, основные положения.
4. Современные представления теоретических аспектов питания.
5. Биологическое действие пищи, научно-обоснованные виды питания.
6. Состав пищи, функции пищи.
7. Требования к рациональному питанию человека.
8. «Нормы физиологических потребностей в питательных веществах и энергии».
9. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.

11. Болезни энергетического дисбаланса.

12. Методы определения потребности организма в энергии.

13. Факторы, влияющие на энергетическую потребность организма.

14. Режим питания. Значение белков, жиров и углеводов в питании человека.

15. Рекомендуемые физиологические величины потребности.

16. Продукты - основные источники питательных веществ.

17. Основные этапы развития учения о витаминах.

18. Роль отдельных ученых в становлении и развитии витаминологии.

19. Значение витаминов в жизнедеятельности человека.

20. Классификация, принципы нормирования потребностей человека в витаминах.
21. Профилактика гипо- и авитаминозных состояний.

22. Скрытая витаминная недостаточность.

23. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.

24. Значение, потребность, недостаточность и источники жирорастворимых (А, D, E, K) и водорастворимых (В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, С, Р, пантотеновая кислота, фолацин) витаминов.
25. Витаминоподобные вещества (оротовая кислота, инозит, холин). Антивитаминные вещества.

26. Оценка обеспеченности витаминами по данным меню – раскладки.

27. Определение содержания витамина С в продуктах питания.

28. Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов.

30. Молоко (казеиновое и альбуминовое).

31. Молочные продукты (творог, сыр, кисломолочные продукты, сыворотка).

32. Особенности структуры и аминокислотного состава белков молока.

33. Жиры и углеводы молока.

34. Минеральные вещества, витамины, ферменты молока.

35. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры.
36. Творог как источник метионина.
37. Сливки и пахта. Их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса.
38. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ.
39. Жиры мяса.
40. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых людей.
41. Колбасные изделия. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий
42. Рыбы и рыбные продукты как источники полноценного белка.
43. Особенности аминокислотного состава белков рыбы.
44. Липотропная активность белков рыбы.
45. Высокие биологические свойства жира рыбы. Полиненасыщенные жирные кислоты, семейство омега.
46. Особенности витаминного комплекса рыб.
47. Микроэлементный состав мяса рыб. Экстрактивные вещества.
48. Яйцо как источник высокоценных белков, лецитина и холина, комплекс минеральных элементов, витаминов.
49. Яичные продукты (порошок, меланж).
50. Классификация жиров. Жиры животного происхождения (сливочное масло, жиры сельскохозяйственных животных, рыб).
51. Маргарины и кондитерские жиры.
52. Витаминизация жиров.
53. Жировые продукты (майонез, порошкообразные жиры).
54. Зерновые продукты (хлеб, сухари, галеты, крупы, макаронные изделия, мука).
55. Структура зерна и питательная ценность его составных частей.
56. Зерновые продукты как основные источники энергии и растительного белка в питании человек.
57. Особенности аминокислотного состава зернового белка.
58. Лимитирующие аминокислоты и повышение биологической ценности зернового белка.
59. Зерновые продукты как основной источник углеводов и витаминов группы В.

60. Значение зерновых продуктов как источника магния.
61. Продукты переработки зерна (мука, крупа).
62. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.
64. Место и значение хлеба в питании населения различных стран мира.
65. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки.
66. Витаминизация хлеба. значение в питании бобовых, сои.
67. Значение в питании овощей, плодов, грибов, орехов, зелени.
68. Пряности. Смеси пряностей.
69. Пряные овощи (укроп, петрушка, лук, чеснок, хрен и др.).
70. Жиры растительного происхождения
71. Влияние технологии получения продуктов на их пищевую ценность.
72. Расчет суточных потребностей в продуктах.

.Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.б программы.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	Темы докладов

2.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы рефератов
5.	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями..	Комплект примерных вопросов к экзамену.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине 4 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	2
2.	Посещение практических занятий	1	6
3.	Работа на занятии	50	300
4.	Реферат	32	46
5.	Экзамен	32	46
ИТОГО:	4 зачетных единицы		400

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Реферат	Экзамен
4 семестр	Разбалловка по видам работ	2 x 1=2 баллов	6 x 1=6 баллов	6 x 50=300 баллов	46 баллов	46 баллов
	Суммарный макс. балл	2 балла max	6 баллов max	308 баллов max	354 баллов max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения дисциплины «Пищевая ценность продуктов питания», трудоёмкость которой составляет 4 ЗЕ и изучается в 4 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей таблице:

	Баллы (4 ЗЕ)
«отлично»	371 -400 баллов
«хорошо»	300 – 370 баллов
«удовлетворительно»	200-300 баллов
«неудовлетворительно»	менее 200 баллов

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 216 с. (Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=54652>)
2. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. – 160 с. - (Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549849>)
3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с - (Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363762>)

Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014-265с.: (Электронный ресурс. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414639>)
2. Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А.Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.[Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=615277>]

9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/>
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.edu.ru>
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.openet.ru/>
- Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://pedagogic.ru/>

**Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает
«УлГПУ им. И.Н. Ульянова»**

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, проведение сравнительного логико-дидактического анализа учебных тем, изготовление дидактических материалов. Предусматриваются также активные формы обучения, такие как представление собственных методических разработок.

Подготовка и проведение лекций, практических занятий должны предусматривать определенный порядок.

Для подготовки студентов к практическому занятию на предыдущей лекции преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную, периодическую литературу, интернет источники, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения практических занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, решение практических задач и упражнений, решение тестов.

Важное место занимает подведение итогов практических занятий: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Практические занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала.

Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Реферат. Реферат по специальности - самостоятельное научное исследование по направлению, специальности (специализации), выполняемое студентом по заданию преподавателя кафедры и служащее углубленному познанию избранной темы. Научность исследования выражается в решении некоторой познавательной проблемы, соотнесении теоретических положений с фактами, систематичности изложения, оперировании современной специальной терминологией и т.д. Реферат является одной из форм отчетности студента по итогам обучения за соответствующий курс (семестр). Студентам предоставляется право свободного выбора темы из предложенного списка тем реферата. Изменение темы реферата допускается по согласованию с преподавателем. Выбор темы реферата осуществляется студентами до 30 мая. Сдача реферата на проверку преподавателю до 30 июня. Подбор литературы по теме реферата осуществляется студентом самостоятельно. Преподаватель лишь помогает ему определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при ее написании, разъясняет, где их можно найти. При подборе литературы рекомендуется использовать фонды научных библиотек, электронных каталогов и сети Интернет. План выполнения реферата составляется студентом самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Содержание реферата должно соответствовать теме и плану. Реферат должен включать следующие основные разделы:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.* Включает порядок расположения отдельных частей работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел начинается.
- *Введение.* В нем автор обосновывает научную актуальность, практическую значимость, новизну темы, а также указывает цель и задачи проводимого исследования.
- *Основная часть.* Структура и состав основной части может меняться в зависимости от специфики и направления выполняемой работы. Структура основной части устанавливается научными руководителями и кафедрами самостоятельно.
- *Заключение (или выводы).* В заключении подводится итог проведенному исследованию, формулируются предложения и выводы автора, вытекающие из всей работы.
- *Список литературы.* В список литературы включаются только те работы, на которые сделаны ссылки в тексте курсовой работы. Список оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.
- *Приложения.* Приводятся используемые в работе документы, таблицы, графики, схемы и др. (аналитические табличные и графические материалы могут быть приведены также в основной части).

В ходе выполнения работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к преподавателю.

Выполненный и оформленный реферат в сброшюрованном виде сдается на проверку преподавателю, которая оценивается и учитывается при аттестации студента (зачет).

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала),

подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.

* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.

* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101 Лекционная аудитория	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы

	<p>доска – 1 шт. (ВА0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА- 32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (ВА0000001245), стойка Panasonic K X B061A (ВА0000003768), LCD/LED Телевизор “46 Samsung” UE 46EH5057K (ВА0000005085), проектор VIEWSONIC (ВА0000007777).</p>	<p>*Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcdmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOf6ceProPlus 2010 RUSOLPNLAcdmс, контракт №16-10- ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №260916- ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатнаялицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0TkpbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа дляпроектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree,</p>
--	---	---

		<p>открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
<p>Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)</p>	<p>Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (BA0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (BA0000006083), стол-мойка 800*600*850 (BA0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006087), стол-</p>	

	<p>рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (ВА0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (ВА0000006090), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006091), стол-остров 1800*600*850 (ВА0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (ВА0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (ВА0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (ВА0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	
--	---	--