

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

5-5/67

Основы здорового питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	6190304_18_12_ТОП.pptx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ
Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	40
самостоятельная работа	77
часов на контроль	27
	Виды контроля в семестрах: экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс> / <Семестр на курсе>)	6 (3,2)		Итого	
	VI	VII	VI	VII
Неделя	19 4/6			
Вид занятия	VI	VII	VI	VII
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	77	77	77	77
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	37	144	27

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа дисциплины

Основы здорового питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

д.с.х.л., профессор, Степанов К.М.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедрой:

Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)	5
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
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	6
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	9
8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	10
10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Основы здорового питания» предназначена для подготовки студентов по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат). Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

Целью изучения курса является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях калькуляции в общественном питании.

Задачи изучения дисциплины:

- использовать в профессиональной деятельности основы здорового питания;
- основные понятия основ здорового питания в общественном питании;
- функции основ здорового питания в общественном питании;
- формы основ здорового питания в общественном питании.

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

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
Высокий (отлично)	на высоком уровне знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
Уметь: использовать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Пороговый (удовлетворительно)	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного на удовлетворительном уровне
Продвинутый (хорошо)	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного на хорошем уровне
Высокий (отлично)	на высоком уровне использовать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
Владеть: мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими и практическими экономическими знаниями в мероприятиях по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими знаниями мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного

Высокий (отлично)	в полном объеме навыками мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Пороговый (удовлетворительно)	на удовлетворительном уровне изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Продвинутый (хорошо)	на хорошем уровне изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Высокий (отлично)	на высоком уровне изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Пороговый (удовлетворительно)	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания на удовлетворительном уровне
Продвинутый (хорошо)	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания на хорошем уровне
Высокий (отлично)	на высоком уровне изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Владеть: навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	
Пороговый (удовлетворительно)	удовлетворительными теоретическими и практическими навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
Продвинутый (хорошо)	хорошими теоретическими навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
Высокий (отлично)	в полном объеме навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
2.1.2	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
2.2	Уметь:
2.2.1	использовать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного
2.2.2	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
2.3	Владеть:
2.3.1	мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства

	продукции питания различного
2.3.2	навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП		Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Пищевая инженерия	
3.1.2	Пищевая химия	
3.1.3	Безопасность продовольственного сырья	
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Санитария и гигиена питания	
3.2.2	Технология продукции специальных видов питания	
3.2.3	Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых	

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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
	19 4/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
В том числе интерактивные	16	16	16	16
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Самостоятельная работа	77	77	77	77
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	144	144	144	144

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интепракт.	Примечание
	Раздел 1 Концепция здорового питания	6 / 3	24	ОПК-2, ПК-25	1,2,3	2	
	Раздел 2 Особенности обмена веществ и энергии в организме человека. Физиологические нормы потребления.	6 / 3	24	ОПК-2, ПК-25	1,2,3	4	
	Раздел 3 Характеристика и источники основных нутриентов. Требования к пищевому рациону.	6 / 3	24	ОПК-2, ПК-25	1,2,3	2	
	Раздел 4 Гигиенические	6 / 3	24	ОПК-2,	1,2,3	2	

	принципы режима и организации питания			ПК-25			
	Раздел 5 Химический состав и энергетическая ценность рациона питания. Витамины. Микроэлементы	6 / 3	24	ОПК-2, ПК-25	1,2,3	2	
	Раздел 6 Здоровый образ жизни и питание	6 / 3	24	ОПК-2, ПК-25	1,2,3	4	
	Итого по дисциплине		144			16	

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

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяются семинары, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения

дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Т.А. Щербакова	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.А. Щербакова [и др.]. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2016. — 99 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553 . — Загл. с экрана.	КемТИПП, 2016
Л1.2	Ярных, Э.А.	Статистика финансов предприятия торговли [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : Финансы и статистика, 2004. — 352 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/55370 . — Загл. с экрана.	Финансы и статистика, 2004
Л1.3	Г.М. Романова	Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.М. Романова [и др.]. — Электрон. дан. — Москва : Финансы и статистика, 2014. — 240 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69140 . — Загл. с экрана.	Финансы и статистика, 2014
7.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1	Кисилевич, Т.И.	Питание в санаторно-курортных организациях: учет и налогообложение [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : Финансы и статистика, 2010. — 152 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/53816 . — Загл. с экрана.	Финансы и статистика, 2010
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			
7.2.1	Э1. Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - https://e.lanbook.com/ ;		
7.2.2	Э2. Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - https://www.biblio-online.ru/ ;		
7.2.3	Э3. Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;		
7.2.4	Э4. Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122 ;		
7.2.5	Э5. Система Moodle - http://moodle.yasa.ru/ ;		
7.2.6	Э6. Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки - http://nlib.yasa.ru/ ;		
7.2.7	Э7. Научно-издательский центр ИНФРА-М».		
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	П1. LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение		

	GNUGeneralPublicLicense;
7.3.1.2	П2. DoctorWeb;
7.3.1.3	П.3. AdobeReader.
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	С 1. Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;
7.3.2.4	С 4. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
7.3.2.5	С 5. Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
7.3.2.6	С 6. Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .

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

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).
- № 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, и т.д.
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативная самостоятельная работа;

- дистанционные технологии.

10. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается:

возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibray.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет Агротехнологический
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль)	Основы здорового питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы	Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость / ЗЕТ	144 /4

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1332, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» декабря 2013 г. N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик(и) программ т.н., доцент, Хангалдаева Саяна Гомбо-Доржиевна
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. профилирующей кафедрой  /Панкратов В.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «6» июня 2017 г.

Председатель МК факультета  /Евсюкова В.К.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 6 от «6» июня 2017 г.

Декан факультета  /Гоголева П.А.
подпись фамилия, имя, отчество

«6» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения текущей аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «Компьютерное моделирование рецептур», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ОПК-2	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного</p> <p><i>Умеет:</i> осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного</p>
	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> навыками мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного</p>
ПК-25	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p><i>Умеет:</i> управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ОПК-2 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Незачет
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
Знать: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	75 – 61 Зачтено
Уметь: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Владеть: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Уровень 2 (продвинутый)	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
Знать: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	90 – 76 Хорошо
Уметь: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Владеть: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
Уровень 3 (высокий)	предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;	
Знать: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	100 – 91 Отлично
Уметь: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	

	продукции питания различного	
Владеть: ОПК-2	осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Незачет
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о изучении и анализе научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Знать: ПК-25	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	75 – 61 Зачтено
Уметь: ПК-25	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Владеть: ПК-25	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Уровень 2 (продвинутый)	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
Знать: ПК-25	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	90 – 76 Хорошо
Уметь: ПК-25	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
Владеть: ПК-25	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
Уровень 3 (высокий)	предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и	

	управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;	
Знать: ПК-25	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	100 – 91 Отлично
Уметь: ПК-25	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Владеть: ПК-25	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
Формируемые компетенции: *ОПК-2, ПК – 25*

1. Здоровое питание.
2. Концепция основ здорового питания.
3. Углеводный обмен в организме человека.
4. Использование жиров в организме человека.
5. Использование белков в организме человека.
6. Основные пути использования витаминов в организме человека.
7. Характеристика пищеварительной системы.
8. Энергетическая теория питания.
9. Белки, их пищевая и биологическая ценность.
10. Классификация и функции витаминов.
11. Минеральные вещества: макроэлементы, микроэлементы.
12. Правила питания.
13. Культура питания.
14. Советы по преодолению переедания.
15. Молочные продукты. Особенности состава женского молока.
16. Хлебобулочные изделия: характеристика, значение.
17. Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний обучающихся.
18. Продукты – источники жиров. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи.
19. Овощи и фрукты. Их значение в питании здорового и больного человека.
20. Правила составления меню. Основные требования к меню.
21. Диета и ее составные элементы.
22. Питание при аллергических заболеваниях.
23. Мясо и мясные продукты. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса.
24. Рыба и рыбопродукты. Пищевая ценность рыбы. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.

Примеры тестов для контроля знаний

Ответьте на вопросы тестов, выданных преподавателем, или по указанию преподавателя ответьте на нижеприведенные контрольные вопросы.

Тест № 1. Зерновые продукты.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Какие растения нужны для выпечки хлеба?
а) рожь, пшеница б) рис, ячмень в) овес, пшено
2. Какие вы знаете хлебопродукты?
а) баранки б) творог в) сметана
3. Из какого растения получают гречневую крупу?
а) просо б) гречиха в) ячмень
4. Из какого растения изготавливают манную крупу?
а) рожь б) овес в) пшеница
5. Пшено получают из
а) проса б) риса в) пшеницы
6. Зачем вам нужно есть хлеб?
а) хлеб содержит вещества, способствующие росту и развитию организма
б) чтобы утолить голод в) чтобы разнообразить пищу

Тест № 2. Овощи.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Какое растение относится к овощам?
а) рис б) редис в) кукуруза г) бобы
2. У каких овощей съедобна подземная часть?
а) огурцы б) свекла в) сладкий перец г) капуста
3. Какие овощи относятся к некрахмалистым?
а) чеснок и огурцы
б) кабачки и тыква
в) картофель и свекла
4. Как лучше приготовить картофель, чтобы сохранить в нем витамин С ?
а) сварить б) поджарить в) запечь в кожуре
5. Какие овощи растут в нашей местности?
(приведи пять примеров)

Тест № 3. Заражение глистами.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Что не служит источником заражения глистами.
а) сырая вода б) сырая рыба
в) хорошо проваренная пища

2. Что не относится к мерам предупреждения глистных заболеваний в школе:
- а) регулярное обследование всех учащихся
 - б) прививки
 - в) исключение из школы
3. Выбери три правильных ответа из пяти предложенных. Каковы меры предупреждения глистных заболеваний:
- 1. мытье рук перед едой
 - 2. поедание сырой рыбы
 - 3. кипячение воды
 - 4. поедание невымытых фруктов
 - 5. проваривание мяса, рыбы

Тест № 4. Фрукты.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Назови местные фруктовые деревья
- а) апельсин и лимон б) яблоня и слива
 - в) персики и черешня
2. Какие ягоды вы собираете в лесу?
- а) бруснику и чернику б) крыжовник и смородину
 - в) облепиху и клубнику
3. Какие ягоды укрепляют зрение?
- а) малина б) черника в) крыжовник
4. К фруктам относится:
- а) огурец б) яблоко в) кабачок
5. Какова норма потребления фруктов в граммах в день для детей возраста 3–7 лет
- а) 100 – 150 г/день
 - б) 150–300 г/день
 - в) 400 – 500 г/ день
6. Чем полезны фрукты и ягоды?

Тест № 5. Растительные масла.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Из какого растения не получают растительное масло
- а) пшеницы б) льна в) плодов оливы
 - г) подсолнечника
2. Масло прозрачное, без осадка и отстоя, имеет окраску слабой интенсивности
- а) нерафинированное б) рафинированное

3. Какое масло не имеет растительного происхождения:
а) подсолнечное б) кукурузное в) сливочное
4. Суточная норма потребления растительного масла для взрослого человека
а) 1 столовая ложка б) полстакана в) стакан
5. Растительное масло
а) вредит работе сердца
б) помогает сердечно – сосудистой системе
в) никакого влияния не оказывает на организм

Тест № 6.

Профилактика желудочно – кишечных заболеваний: дизентерия.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. К желудочно – кишечному заболеванию относится:
а) близорукость б) дизентерия в) грипп
2. Источником заражения желудочно-кишечными является:
а) грязные руки б) чистое полотенце
в) индивидуальный носовой платок
3. Сколько раз в жизни человек может болеть дизентерией?
а) много раз
б) один раз
в) никогда не будет болеть
4. Выбери два правильных ответа из пяти предложенных.
Как уберечься от желудочно – кишечных заболеваний?
1. мыть руки перед едой
2. пить сырую воду
3. делать зарядку
4. пить только кипяченую воду
5. употреблять в пищу сырые яйца
5. Для чего пищевые продукты на столе летом закрывают полотенцем?

Тест № 7. Жиры животного происхождения.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Какие жиры имеют животное происхождение?
а) оливковое масло
б) кукурузное масло
в) сливочное масло
2. Продукт, получаемый при взбивании сливок
а) сливочное масло б) творог в) кефир
3. Хранить сливочное масло нужно
а) в шкафу б) на столе в) в холодильнике

4. Суточная норма потребления сливочного масла
а) 5 г б) 200г в) 500г
5. Срок годности сливочного масла при температуре +6
а) до 10 суток б) до 40 суток в) до 1 года
6. Сливочное масло для детей нужно, чтобы
а) расти и развиваться
б) для прибавки в весе
в) для лечения простудных заболеваний

Тест № 8. Молоко и молочные продукты.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. От какого животного человек не получает молока?
а) коровы б) козы в) свиньи
2. Кумыс – кисломолочный продукт, получаемый из молока
а) коровы б) козы в) лошади
3. Назовите молочнокислые продукты
а) ряженка и творог
б) коровье молоко
в) козье молоко
4. Установите правильную последовательность приготовления творога
1. вскипятить молоко
2. выложить на тарелку
3. добавить закваску
4. откинуть на сито
5. поставить в теплое место
5. Почему кефир полезен для работы желудочно-кишечного тракта?

Тест № 9. Рафинированная белая мука.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Какая часть зерна идет на изготовление пшеничной рафинированной муки?
а) наружная (кожура) б) внутренняя в) зерно целиком
2. Что содержится в большом количестве в пшеничной муке высшего сорта?
а) клейковина б) витамины в) растительные жиры
3. Из какой муки хлеб более полезен?
а) пшеничной высшего сорта
б) пшеничной с отрубями
в) второго сорта
4. Выбери три правильных ответа
Муку можно изготовить из
а) пшеницы б) гречки в) картофеля

г) ржи д) свеклы е) гороха

4. Почему говорят: «Хлеб – всему голова».

Тест № 10. Соль – продукт питания.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Соль –

- а) продукт питания б) пищевая добавка
- в) приправа

2. Какова суточная потребность человека в соли?

- а) 5г б) 10г в) 15 г

3. Какая соль предпочтительнее для заправки салатов?

- а) поваренная б) йодированная

4. К каким последствиям может привести избыточное потребление соли?

- а) повышается артериальное давление
- б) вызывает кариес
- в) приводит к переломам костей

5. Выбери два правильных ответа.

Как соли выводятся из организма:

- 1. через кожу с потом
- 2. с мочой
- 3. с выдыхаемым воздухом
- 4. через рот

6. Почему соль в стаканчиках ставили на зиму между оконных рам?

Тест № 11. Яйца.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Яйца каких птиц человек не употребляет в пищу?

- а) страусов и перепелок б) ласточек и воробьев
- в) гусей и кур

2. Какую скорлупу имеет свежее яйцо?

- а) матовую б) блестящую в) прозрачную

3. Какое ценное вещество содержится в скорлупе яиц

- а) калий б) кальций в) нет ничего ценного

4. Почему нельзя мыть яйца для долгого хранения

- а) потеряет вкус б) быстро портится
- в) лопнет скорлупа

5. Свежее яйцо при опускании в стакан с водой

- а) плавает на поверхности б) опускается на дно

6. Какому христианскому празднику отведена важная роль яиц?

Тест № 12. Мясо, мясные продукты.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Мясо каких животных не употребляют в пищу люди в России
а) овцы б) коровы в) обезьян
2. К мясопродуктам не относятся
а) колбаса и сосиски б) ветчина и окорок в) творог и сметана
3. Мясные блюда желателно кушать
а) в первой половине дня б) во второй половине дня в) ближе к ночи
4. Распределите разные виды мяса в порядке увеличения срока годности
а) свежее б) замороженное в) соленое
5. Каким образом полезнее всего приготовить мясо?

Тест № 13. Сахар – продукт питания.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Белый рафинированный сахар производится из
а) сахарной свеклы, сахарного тростника
б) коричневого риса в) патоки
2. Наш организм получает из сахара:
а) углеводы б) белки в) жиры
3. Сколько человек может прожить без рафинированного сахара?
а) 1 день б) 1 год в) всю жизнь
4. Избыточное потребление сахара ведет к
а) ожирению б) кариесу в) переохлаждению
5. Может ли употребление сладкого чая и конфет вызвать заболевание зубов (кариес)?

Тест № 14. Рациональное и нерациональное питание.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. В течение дня обязательно надо съесть несколько
а) конфет б) булочек в) свежих фруктов г) котлет
2. Рекомендуемое время для ужина
а) 17.30 – 18.30 б) 18.30 – 19.30
в) 19.30 - 20.30 г) 20.30 – 21.30
3. На завтрак полезно съесть
а) салат из свежих овощей б) мясо
в) молочную кашу г) рыбу

4. Закончи поговорку:

Морковь прибавляет...

- а) вес б) кровь в) рост г) возраст

5. Почему нельзя есть чипсы?

Тест № 15. Рыба. Рыбные продукты, морепродукты.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов

1. Назовите морскую рыбу?

- а) щука б) сельдь в) карась

2. Назовите рыбопродукт

- а) сосиски б) рыбное филе в) морская капуста

3. Сколько раз в неделю желательно есть рыбу?

- а) 2 – 3 раза б) 4 – 5 раз в) 6 – 7 раз

4. Распределите рыбу в порядке увеличения срока годности

- а) свежая б) замороженная в) вяленая

5. Чем полезна морская капуста?

Тест № 16. Приправы.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Какую из приправ рекомендуют употреблять во время эпидемии гриппа?

- а) чеснок б) лавровый лист в) перец

2. Почему гвоздику так называли?

- а) твердая, как гвозди б) плоды напоминают по форме шляпку гвоздя
в) имеет железный привкус

3. Какой вкус у черного перца?

- а) сладкий б) кислый в) острый жгучий

4. Какую часть растения употребляют в пищу у укропа?

- а) корни б) плоды в) листья

5. Выбери три правильных ответа.

Назовите пряные растения, произрастающие в нашей местности:

- а) лук б) лавровый лист в) чеснок г) карри д) хрен

6. Венком, из веток какого пряного растения украшали голову в Древней Греции победителям Олимпийских игр?

Тест № 17. Режим питания.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Наиболее оптимальный прием пищи

- а) одноразовый б) двухразовый в) трехразовый
г) четырехразовый
2. Максимальный перерыв между приемами пищи
а) 1 – 2 часа б) 2- 3 часа в) 3 – 4 часа г) 4 – 4,5 часа
3. Интервал между ужином и отходом ко сну не должен быть меньше
а) 1 часа б) 2 часов в) 3 часов г) 4 часов
4. Калорийность завтрака и ужина должна составлять
а) 10% б) 15% в) 20% г) 25%
5. Какую пищу надо употреблять на ночь
а) котлеты с гарниром б) пельмени
в) жареную картошку г) кефир
6. Закончи поговорку:
Завтрак - _____, обед - _____, а ужин - _____
- а) поделись с товарищем б) съешь сам в) отдай врагу

Тест № 18. Питание и здоровье.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Укажи продукт питания:
а) картофель б) белки в) жиры г) углеводы
2. Назови копилку витамина С?
а) хлеб б) свежая капуста в) шиповник
г) молоко
3. Какой витамин нужен для укрепления зрения?
а) А б) В в) С г) Д
4. Какой витамин вырабатывается в организме только под воздействием солнечных лучей?
а) А б) Д в) Е г) В
5. Для чего нужен завтрак?

Тест № 19. Напитки.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Обладают ли питательными свойствами овощные соки?
а) да б) нет в) иногда
2. Какой сок полезней всего пить?
а) который продается в магазине
б) свежавыжатый без мякоти
в) свежавыжатый с мякотью

3. Выбери полезный напиток

- а) лимонад б) сок в) пепси

4. Как правильно хранить вскрытую упаковку с соком?

Выбери два правильных ответа.

1. несколько дней
2. не более 1 суток
3. на столе
4. в шкафу
5. в холодильнике

5. Что полезнее употреблять в пищу овощи и фрукты или соки, приготовленные из них?

Тест № 20. Продукты питания

1. Какие растения нужны для выпечки хлеба?

- а) рожь, пшеница б) рис, ячмень в) овес, пшено

2. Какое растение относится к овощам?

- а) рис б) редис в) кукуруза г) бобы

3. Какие ягоды укрепляют зрение?

- а) малина б) черника в) крыжовник

4. Какие жиры имеют животное происхождение?

- а) оливковое масло б) кукурузное масло
в) сливочное масло

5. Какие питательные вещества содержат

молочные продукты

- а) белки б) жиры в) углеводы
г) белки, жиры, углеводы

6. Почему пепси нельзя назвать полезным напитком?

Тест № 21. Правила приема пищи.

Выбери один правильный ответ из предложенных ответов.

1. Какое поведение школьников недопустимо во время приема пищи

- а) громко разговаривать
б) соблюдать хорошие манеры
в) пользоваться столовыми приборами

2. Как правильно питаться?

- а) начинай обед с салатов б) ешь « про запас»
в) останься голодным

3. Сколько раз в день надо принимать пищу

- а) 1-2 раза б) 2-3 раза в) 4-5 раз

4. Распредели блюда по режиму приема пищи

1. Молочная каша

2.Макароны с котлетой

3. Борщ, картофельное пюре с котлетой

Завтрак Обед Ужин

5. В чем значение правильного приема пищи?

Примерные темы курсовых работ – не предусмотрены

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

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2	Репродуктивные задачи и задания (РПЗ)	Задачи и задания репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и	Комплект репродуктивных задач и заданий	Правильное решение задачи, подробная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия - оцениваются в пять баллов. Правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решения, хорошее знание	+	+	+

		диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;		теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия - оцениваются в четыре балла. Частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия - оцениваются в три балла. Неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения казуса - оцениваются в два балла.			
3	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} \cdot K$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+	-	-
4	Экзамен (Э)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу	Вопросы для подготовк и. Комплект экзаменац	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется	+	+	+

		<p>студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>ионных билетов.</p>	<p>студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	------------------------	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам)

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1	Раздел 1 Концепция здорового питания	ОПК-2, ПК-25	РПЗ, Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.2	Раздел 2 Особенности обмена веществ и энергии в организме человека. Физиологические нормы потребления.	ОПК-2, ПК-25	РПЗ, Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.3	Раздел 3 Характеристика и источники основных нутриентов Требования к пищевому рациону.	ОПК-2, ПК-25	РПЗ, Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.4	Раздел 4 Гигиенические принципы режима и организации питания	ОПК-2, ПК-25	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
1.5	Раздел 5 Химический состав и энергетическая ценность рациона питания. Витамины. Микроэлементы	ОПК-2, ПК-25	РПЗ, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
1.6	Раздел 6 Здоровый образ жизни и питание	ОПК-2, ПК-25	РПЗ, Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен (Э)	ОПК-2, ПК-25	У, Т	20	0-14	15-16	17-18	19-20
	ВСЕГО			100	0-60	61-75	76-90	91-100