Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 18.01.2024 07:47:06
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
_____ Н.Б. Гаврилова
«16» апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
_____ А.А. Гайвас
«16» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Медико-биологические основы здорового питания

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Внутренние эксперты:

Заведующий методическим отделом УМУ Г.А. Горелкина

Директор НСХБ И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 946;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.

- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: овладение обучающими знаниями о научных основах здорового питания, роли избытка и дефицита белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ пищи в развитии патологических состояний. Дисциплина «Медико-биологические основы здорового питания» имеет целью формирование у студентов основ научных знаний для использования их при решении технологических задач.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2$_{ПК-2}$ Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	Имеет знания о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Умеет разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2$_{ПК-2}$	Полнота **знаний**	о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Недостаточно знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в целом достаточно	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья вполне достаточно	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в полной мере достаточно	Тестирование; экзаменационные вопросы, теоретические вопросы к семинарским занятиям, электронная презентация
		Наличие **умений**	разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Отсутствуют умения разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Не владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Имеющихся навыков разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно	Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно	Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.04 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Владеть способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданным составом и свойствами	Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа	Б1.О.08 Основы педагогической деятельности
		Б2.В.02(П) Преддипломная практика	
			Б1.В.03 Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции
			Б1.В.05 Методология науки о пище
			Б1.В.07 Проектирование и реконструкция пищевых предприятий
			Б1.В.08 Промышленное производство продуктов питания
			Б1.В.01 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
			Б1.В.ДВ.02.01 Современные проблемы в науке и производстве
* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 3 семестре 2 курса.

Продолжительность семестра – 19 4/6 недели.

Вид учебной работы		Трудоемкость, час			
		семестр, курс*			
		очная форма		заочная форма	
		3 сем.	№ сем.	1 курс	2 курс
1. Аудиторные занятия, всего		**46**			
- лекции		18		2	4
- практические занятия (включая семинары)		34			12
- лабораторные работы		-			
- консультации		46			
2. Внеаудиторная академическая работа		**10**		34	83
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:					
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде					
- электронной презентации и доклада		4			10
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		-		34	63
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		4			6
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (*за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):*		2			4
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины		**36**			9
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	**144**		**36**	**108**
	Зачетные единицы	**4**		**1**	**3**

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия		консультации	всего	Фиксированные виды		
					практические (всех форм)	лабораторные					
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	Питание и здоровье. Научные теории питания	**23**	**20**	**4**	**6**	-	**10**	**3**	4	Тестирование	ИД-$2_{ПК-2}$
2	Значение макронутриентов пищи для сохранения здоровья	**60**	**56**	**8**	**22**	-	**26**	**4**		Тестирование	ИД-$2_{ПК-2}$
	2.1. Роль белков пищи в сохранении здоровья	20	19	4	6	-	9	1			
	2.2 Значение углеводов пищи для сохранения здоровья	20	19	2	8	-	9	1			
	2.3 Липиды пищи и нарушение здоровья	20	18	2	8	-	8	2			
3	Роль микронутриентов пищи в сохранении здоровья. Оптимальное питание и здоровье	**25**	**22**	**6**	**6**	-	**10**	**3**		Тестирование	ИД-$2_{ПК-2}$
	Промежуточная аттестация	36	×	×	×	×	×	×	×	Экзамен	
Итого по дисциплине		144	98	18	34	-	46	10	4		
Заочная форма обучения											
1	Питание и здоровье. Научные теории питания	45	6	2	4	-	-	39	10	Тестирование	ИД-$2_{ПК-2}$
2	Значение макронутриентов пищи для сохранения здоровья	45	6	2	4	-	-	39		Тестирование	ИД-$2_{ПК-2}$
	2.1. Роль белков пищи в сохранении здоровья										
	2.2 Значение углеводов пищи для сохранения здоровья										
	2.3 Липиды пищи и нарушение здоровья										
3	Роль микронутриентов пищи в сохранении здоровья. Оптимальное питание и здоровье	45	6	2	4	-	-	39		Тестирование	ИД-$2_{ПК-2}$
	Промежуточная аттестация	9	×	×	×	×	×	×	×	Экзамен	
Итого по дисциплине		144	18	6	12	-	-	117	10		

4.2 Лекционный курс. Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1		Раздел 1: Питание и здоровье	4	2	Лекция-беседа Лекция-визуализация
	1	Тема:.Влияние питания на показатели здоровья. 1.Особенность питания и продолжительность жизни			

		2. Факторы здоровья			
	2	Тема:.Структура питания современного человека. 1.Особенность структуры питания современного человека 2.Алиментарно-зависимые заболевания			
2		Раздел 2: Значение макронутриентов для сохранения здоровья	8	2	Лекция-беседа Лекция-визуализация
	3	Тема:.Роль белков пищи в сохранении здоровья 1. Понятие об эталонных белках 2. Роль эссенциальных аминокислот 3. Определение аминокислотного скора			
	4	Тема:.Нарушения обмена белков в патологии 1.Особенность усвоения белков при гипер- и гипоацидитас. 2. Виды и проявления белкового голодания			
	5	Тема:.Значение углеводов пищи в сохранении здоровья 1.Основные углеводы пищи 2. Роль пищевых волокон для пищеварения 3. Особенность диеты при СД			
	6	Тема:.Липиды пищи и нарушение здоровья 1.Роль липидов в питании 2. Трансжиры и патология 3.НПЖК и здоровье			
3		Раздел 3: Роль микронутриентов в сохранении здоровья. Оптимальное питание и здоровье.	6	2	Лекция-беседа Лекция-визуализация
	7	Тема: Витамины и здоровье. 1.Современный статус 2.Причины витаминной недостаточности в современных условиях 3.Гиповитаминозы- алиментарно-зависимые заболевания.			
	8	Тема:.Биологически-активные компоненты пищи. 1.Основные БАВ в продуктах питания 2. Антиоксиданты пищи м здоровье			
	9	Тема:.Минеральные вещества в сохранении здоровья 1.Макроэлементы пищи 2.Микрозлеметы пищи			
Общая трудоемкость лекционного курса			18	6	x

Всего лекций по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:	час.
- очная форма обучения	18	- очная форма обучения	18
- заочная форма обучения	6	- заочная форма обучения	6

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№ раздела (модуля)	№ занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час. очная	Трудоемкость по разделу, час. заочная форма	Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Тема семинара: Здоровье и продолжительность жизни	2	4		
		1) Факторы, влияющие на состояние здоровья				
		2) Здоровье и продолжительность жизни				
	2	Тема семинара: Особенности структуры	2			

		питания человека в экономически развитых стран 1) Особенность структуры питания современного человека 2.Алиментарно-зависимые заболевания				
	3	Тема семинара: Научные теории питания 1)Теория сбалансированного питания 2)Теория адекватного питания 3) Альтернативные теории и концепции питания	2		Семинар в диалоговом режиме	
2	4	Тема семинара: Белки пищи и здоровье 1) Белки и их биологическая роль 2) Классификация аминокислот по пищевой ценности 3)Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот 4) Суточная потребность в белках	2	4		
	5	Тема семинара: особенность белкового питания в патологии 1) Особенность усвоения белков при гипер- и гипоацидитас 2) Нарушения, связанные с недостатком белка в пище	2		Семинар в диалоговом режиме	
	6	Тема семинара: Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство 1).Виды вегетарианства 2). Положительные и отрицательные стороны вегетарианства и мясоедства 3) Особенность смешанного питания	2			
	7	Тема семинара: Углеводы пищи 1) Основные углеводы пищи 2) Роль углеводов в питании 3) Роль пищевых волокон для пищеварения	2			
	8	Тема семинара: Роль углеводов пищи при патологии 1).Особенность углеводного питания при заболеваниях пищеварительной системы	2			
	9.	Тема семинара:Питание при сахарном диабете 1).Виды сахарного диабета 2) Нарушения обмена углеводов при сахарном диабете 3) Особенность диеты при сахарном диабете	2			
	10	Тема семинара: Подсластители и сахарозаменители 1). Виды подсластителей 2). Виды сахарозаменителей	2			
	11	Тема семинара: Липиды пищи 1) Липиды и их биологическая роль 2) Роль липидов в питании	2		Семинар в диалоговом режиме	
	12.	Тема семинара: НПЖК и трансжиры в питании 1.Виды и роль НПЖК в патологии 2. Трансжиры в продуктах питания	2			
	13.	Тема семинара: Особенность питания при нарушении обмена холестерина 1.Холестерин в продуктах питания 2. Особенность питания при атеросклерозе	2			
	14	Тема семинара: Патология липидного обмена при заболеваниях печени 1) Особенность питания при заболеваниях желчевыводящих путей 2) Причины ожирения	2		Семинар в диалоговом режиме	
3	15	Тема семинара: Недостаточная витаминная обеспеченность 1) Роль витаминов в обмене веществ 2) Причины развития гиповитаминозов	2	4		

	16	Тема семинара: Состояние витаминной обеспеченности в современных условиях 1).Витаминная обеспеченность в современных условиях 2). Причины недостаточной витаминной обеспеченности	2			
	17	Тема семинара: Минеральные компоненты пищи	2			
		1) Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи				
		2) Роль макроэлементов в питании				
		3) Роль микроэлементов в питании				

Всего практических занятий по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:	час.
- очная форма обучения	34	- очная форма обучения	8
- заочная форма обучения	12	- заочная форма обучения	
В том числе в форме семинарских занятий			
- очная форма обучения	34		
- заочная форма обучения	12		

** Условные обозначения:*
ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.

** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)

Примечания:
- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6;
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

4.4 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и сдача электронной презентации / доклада

5.1.1.1 Место электронной презентации / доклада в структуре дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых обучающимися сопровождается или завершается подготовкой электронной презентации:

№	Наименование раздела
1	Питание и продолжительность жизни
2	Значение макронутриентов пищи для сохранения здоровья
3	Роль микронутриентов пищи в сохранении здоровья. Оптимальное питание и здоровье

5.1.1.2 Перечень примерных тем электронной презентации / доклада

Факторы здоровья.
Теория сбалансированного питания
Теория адекватного питания
Роль в питании отдельных аминокислот
Нарушения, связанные с недостатком белка в пище
Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство
Роль углеводов пищи в развитии заболеваний
Липиды пищи и патологические состояния
Роль липидов в питании

Недостаточная витаминная обеспеченность
Роль витаминов в обмене веществ
Причины развития гиповитаминозов и недостаточной витаминной обеспеченности
Роль микроэлементов в питании

Тема электронной презентации/доклада выбирается обучающимся из предложенного преподавателем списка. Презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации/доклада. Доклад представляется в виде электронной презентации.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/ доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

– степень раскрытия темы;

– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;

– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

– качество анализа объекта и предмета исследования;

– проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

– логика и стиль изложения;

– структура и содержание введения и заключения;

– объем и качество выполнения иллюстративного материала;

– качество ссылок;

– качество списка литературы;

– общий уровень грамотности изложения;

- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

– способность работать самостоятельно;

– способность творчески и инициативно решать задачи;

– способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;

– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации/доклада;

– способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– оценка «зачтено» по презентации/докладу присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

– оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5.1.1.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/ доклада

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/ доклада – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения электронной презентации/ доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.1.1.4 Типовые контрольные задания

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; методические материалы, определяющие

процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
Заочная форма обучения			
1	Здоровье и продолжительность жизни / Особенности питания народов Севера и продолжительность жизни; Непереносимость пищевых продуктов и биохимический полиморфизм; ГМО и продукты питания; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Особенности структуры питания человека в экономически развитых стран	26	Тестирование
2	Роль белков пищи в сохранении здоровья / Белки и их биологическая роль; Классификация аминокислот по пищевой ценности; Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот; Суточная потребность в белках	12	Тестирование
2	Значение углеводов пищи для сохранения здоровья / Углеводы и их биологическая роль; Роль углеводов в питании; Нарушения обмена углеводов	12	Тестирование
2	Липиды пищи и нарушение здоровья / Липиды и их биологическая роль; Роль липидов в питании	11	Тестирование
3	Минеральные компоненты пищи / Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи; Роль макроэлементов в питании; Роль микроэлементов в питании	36	Тестирование
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

Шкала и критерии оценивания
самостоятельного изучения тем:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

5.3 Самоподгототовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Практические занятия (включая семинары)	Конспект занятия, ответы на вопросы.	*Методические указания к семинарским занятиям*	*материал учебников и учебно-методических пособий по заданным темам, составление конспекта, материалы лекционного курса*	4
Заочная форма обучения				
Практические занятия (включая семинары)	Конспект занятия, ответы на вопросы.	*Методические указания к семинарским занятиям*	*материал учебников и учебно-методических пособий по заданным темам, составление конспекта, материалы лекционного курса*	6

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад (сообщение) и презентация;

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Тест	Фронтальный	Все темы дисциплины	2
Заочная форма обучения			
Тест	Фронтальный	Все темы дисциплины	4

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	*Устный*
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

– предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы учебной дисциплины
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Заведующая лабораторией ООО «Милком» _____ Е.Н. Вокорина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.04 Медико-биологические основы здорового питания	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Высокогорский В. Е. Медико-биологические основы здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, О. Н. Лазарева, Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : [б. и.], 2016. - 1 эл. опт. диск. - ISBN 978-5-89764-581-7	НСХБ
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173554 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://znanium.com
Бокова, Т. И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/515913 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пермякова, Л. В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — ISBN 979-5-89289-173-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107700 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://www.studentlibrary.ru
Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердутина, С. В. Купцова. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 227 с. (Питание) - ISBN 978-5-94087-058-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940870586.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - . -.	НСХБ
Пищевая промышленность: ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 - .	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
«Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета

2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Словари и энциклопедии на Академике	http://dic.academic.ru/
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru/
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Высокогорский В.Е., Лазарева О.Н., Стрельчик Н.В.	Медико-биологические основы здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, О. Н. Лазарева, Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : [б. и.], 2016. - 1 эл. опт. диск.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
Высокогорский В.Е. Лазарева О.Н. Стрельчик Н.В.	Медико-биологические основы здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, О. Н. Лазарева, Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : [б. и.], 2016. - 1 эл. опт. диск.	НСХБ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Высокогорский В.Е.	Методические указания по освоению учебной дисциплины «Медико-биологические основы здорового питания»	ИОС ОмГАУ Moodle

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, практические, лабораторные занятия.
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Свободная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран.
Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран, ноутбук).

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине*:* лекции, практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа обучающихся, экзамен.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-беседы, лекции-визуализация. Семинарские занятия проводятся в диалоговом режиме.

В ходе изучения дисциплины обучающимся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (выполнение и сдача электронной презентации и доклада), самостоятельное изучение тем, самоподготовка к аудиторным занятиям, подготовка к текущему контролю. Доклад представляется в виде электронной презентации на практических занятиях.

В процессе изучения каждой из тем проводится текущий контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде собеседования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме экзамена.

Учитывая значимость дисциплины «Медико-биологические основы здорового питания» к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим (семинарским) занятиям, активная работа на них, выступление на семинарских занятиях;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Специфика дисциплины «Медико-биологические основы здорового питания» состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с практическими (семинарскими) занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;

2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;

3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;

4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;

б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;

в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенные знания при изучении других учебных дисциплин, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые обучающиеся уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной «Медико-биологические основы здорового питания».

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций: ***Лекция-беседа.*** Является одной из форм интерактивного обучения и предполагает частую обратную связь преподавателя с аудиторией. Для стимулирования активности обучающихся в процессе изложения нового материала преподаватель задает обучающимся вопросы, предлагает

самим привести примеры или подобрать аргументы в подтверждение какого-то тезиса. Внутри лекции может быть дискуссия.

Лекция-визуализация представляет собой визуальную форму подачи лекционного материала средствами ТСО или аудиовидеотехники (**видео-лекция**). Чтение такой лекции сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов (натуральных объектов — людей в их действиях и поступках, в общении и в разговоре; минералов, реактивов, деталей машин; картин, рисунков, фотографий, слайдов; символических, в виде схем, таблиц, графов, графиков).

По дисциплине «Медико-биологические основы здорового питания» рабочей программой предусмотрены:

Практические занятия, которые проводятся в форме семинаров.

Семинары служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Семинарское занятие дает обучающемуся возможность:

– проверить, уточнить, систематизировать знания;

– овладеть терминологией и свободно ею оперировать;

– научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;

– анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать.

Семинар призван укреплять интерес обучающегося к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к семинару происходит развитие умений самостоятельной работы: развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

В рамках семинарских занятий проводятся семинары в диалоговом режиме.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

3.1. Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
Заочная форма обучения			
1	Здоровье и продолжительность жизни / Особенности питания народов Севера и продолжительность жизни; Непереносимость пищевых продуктов и биохимический полиморфизм; ГМО и продукты питания; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Особенности структуры питания человека в экономически развитых стран	26	Тестирование
2	Роль белков пищи в сохранении здоровья / Белки и их биологическая роль; Классификация аминокислот по пищевой ценности; Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот; Суточная потребность в белках	12	Тестирование
2	Значение углеводов пищи для сохранения здоровья / Углеводы и их биологическая роль; Роль углеводов в питании; Нарушения обмена углеводов	12	Тестирование
2	Липиды пищи и нарушение здоровья / Липиды и их биологическая роль; Роль липидов в питании	11	Тестирование
3	Минеральные компоненты пищи / Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи; Роль макроэлементов в питании; Роль микроэлементов в питании	36	Тестирование
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

Шкала и критерии оценивания
самостоятельного изучения тем:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.2. Организация выполнения и проверка электронной презентации/доклада

Тему доклада студент выбирает самостоятельно из предложенного перечня примерных тем. Доклад докладывается в рамках семинарских занятий. До написания доклада студенту выдается задание на выполнение доклада.

После выбора темы студент приступает к поиску литературы, опубликованной по данной тематике. Правильный, корректный подбор литературы по необходимой тематике – это первый и важнейший этап написания доклада. В случае неправильного подбора литературы у студента может сложиться неверное мнение о состоянии рассматриваемого вопроса. Подобранная литература изучается в следующем порядке:

- знакомство с литературой, просмотр и выборочное чтение с целью получения общего представления о проблеме и структуре будущей работе;
- исследование необходимых источников, сплошное чтение отдельных работ, их изучение, конспектирование необходимого материала (при конспектирование в обязательном порядке указывается автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страницы, последние изменения (если нормативный документ);
- обращение к литературе для дополнений и уточнений на этапе написания доклада.

Использованная литература может быть различного характера: нормативно-правовые документы, монографии, учебники, диссертации, авторефераты, статьи из журналов, газет, ресурсы сети Интернет и др. Могут использоваться как отечественные, так и иностранные источники. Желательно, чтобы большинство литературных источников было опубликовано не позднее последних 5 лет. Это позволяет изучить современное состояние проблемы.

При аттестации студента по итогам его работы над докладом руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки доклада, критерии оценки содержания доклада, критерии оценки оформления доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии. Оценка по докладу расписывается преподавателем на обороте титульного листа.

1. Критерии оценки содержания доклада:

– степень раскрытия темы;

– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;

– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

– качество анализа объекта и предмета исследования;

– проработка литературы при написании доклада.

2 Критерии оценки оформления доклада:

– логика и стиль изложения;

– структура и содержание введения и заключения;

– объем и качество выполнения иллюстративного материала;

– качество ссылок;

– качество списка литературы;

– общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки доклада:

– способность работать самостоятельно;

– способность творчески и инициативно решать задачи;

– способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;

– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;

– способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

1. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» по презентации/докладу присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

– оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

4. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы биохимии, пищевой химии, технологии продуктов питания из растительного сырья специального назначения.

Входной контроль проводится в виде тестирования

Шкалы и критерии оценки
ответов на вопросы входного контроля:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических и лабораторных занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

В процессе подготовки к семинарскому занятию студент изучает вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Шкала и критерии оценивания
самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад (сообщение) и презентация;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

По итогам изучения дисциплины проводится экзамен

шкала и критерии оценивания
ответов на вопросы экзамена

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу прикладной магистратуры, составляет не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу прикладной магистратуры, составляет не менее 5 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) за- рубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ по дисциплине

Б1.В.04 Медико-биологические основы здорового питания

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, Д-р мед. наук, профессор	В.Е. Высокогорский

Омск 2021_

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2$_{ПК-2}$ Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	Имеет знания о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Умеет разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комис-сионная оценка
				препода-вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	**1**			Входное тестирование		
Индивидуализация выполнения*, **контроль фиксированных видов ВАРС:**	**2**					
- Выполнение и сдача электронной презентации и доклада*	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
Текущий контроль:	**3**					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоподготовки		Доклад на семинарском занятии		
- тестирование	3.2	Тестовые задания				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	**4**	Вопросы для подготовки к экзамену		Экзамен		Прием комиссией зачета у должников

* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	

2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания доклада и электронной презентации. Процедура выбора темы студентом
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения доклада и электронной презентации
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Тестовые задания
	Критерии оценки ответов на тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2$_{ПК-2}$	Полнота **знаний**	о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Недостаточно знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в целом достаточно	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья вполне достаточно	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в полной мере достаточно	Тестирование; экзаменационные вопросы, теоретические вопросы к семинарским занятиям, электронная презентация
		Наличие **умений**	разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Отсутствуют умения разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Не владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Имеющихся навыков разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно	Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно	Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.1.1 Выполнение и сдача электронной презентации / доклада

Тема электронной презентации/доклада избирается магистрантом из предложенного преподавателем списка. Презентация/доклад подготавливается магистрантом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме презентации/доклада. Презентация/доклад относится к категории обзорных.

Перечень примерных тем электронной презентации / доклада

Теория сбалансированного питания
Теория адекватного питания
Роль в питании отдельных аминокислот
Нарушения, связанные с недостатком белка в пище
Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство
Роль углеводов пищи в развитии заболеваний
Липиды пищи и патологические состояния
Роль липидов в питании
Недостаточная витаминная обеспеченность
Роль витаминов в обмене веществ
Причины развития гиповитаминозов и недостаточной витаминной обеспеченности
Роль микроэлементов в питании

Методические рекомендации по работе над докладом

В процессе работы над докладом можно выделить 4 этапа:
- вводный – выбор темы, работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление доклада в виде презентации;
- выступление с докладом на занятии в виде конференции

1) **Выбор темы доклада**

Работа над докладом начинается с выбора темы исследования. Заинтересованность автора в проблеме определяет качество проводимого исследования и соответственно успешность его защиты. Выбирая круг вопросов своей работы, не стоит спешить воспользоваться списком тем, предложенным преподавателем. Надо попытаться сформулировать проблему своего исследования самостоятельно.

При определении темы доклада нужно учитывать и его информационную обеспеченность. С этой целью, во-первых, можно обратиться к библиотечным каталогам, библиотечным информационным системам, а во-вторых, проконсультироваться с преподавателем и библиотекарем.

Если возникнет необходимость ознакомиться не только с литературой, имеющейся в библиотеке, но и вообще с научными публикациями по определенному вопросу, можно воспользоваться библиографическими указателями. С согласия библиотеки нужные книги и журналы можно выписать по специальному межбиблиотечному абонементу из любой другой библиотеки. Полезно также знать, что ежегодно в последнем номере научного журнала публикуется указатель статей, помещенных в этом журнале за год. Отобрав последние номера журнала за несколько лет, можно разыскать по указателям, а затем найти в соответствующих номерах все статьи по той или иной теме, опубликованные в журнале за эти годы.

Структура доклада включает в себя следующие элементы:
1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. содержание (главы и параграфы);
5. заключение;

6. приложения (если есть);
7. список использованной литературы.

2) Формулирование цели и задач

Выбрав тему доклада и изучив литературу, необходимо сформулировать цель работы и составить план.

Цель – это осознаваемый образ предвосхищаемого результата. Целеполагание характерно только для человеческой деятельности. Возможно, формулировка цели в ходе работы будет меняться, но изначально следует ее обозначить, чтобы ориентироваться на нее в ходе исследования. Определяясь с целью дальнейшей работы, параллельно надо думать над составлением плана: необходимо четко соотносить цель и план работы.

Можно предложить два варианта формулирования цели:

1. Формулирование цели при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

2. Формулирование цели с помощью вопросов.

Цель разбивается на задачи – ступеньки в достижении цели.

3) Работа над планом

Работу над планом необходимо начать еще на этапе изучения литературы. **План – это точный и краткий перечень положений в том порядке, как они будут расположены в докладе, этапы раскрытия темы.** Черновой набросок плана будет в ходе работы дополняться и изменяться. Существует два основных типа плана: простой и сложный (развернутый). В простом плане содержание делится на параграфы, а в сложном на главы и параграфы. Но как построить грамотно план? Конкретного рецепта здесь не существует, большую роль играет то, как предполагается расставить акценты, как сформулирована тема и цель работы. При описании, например, исторического события можно остановиться на стандартной схеме: причины события, этапы и ход события, итоги и значения исторического события.

При работе над планом необходимо помнить, что формулировка пунктов плана не должна повторять формулировку темы (часть не может равняться целому).

4) Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей доклада. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме доклада введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

Вступление – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема доклада потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это…».

Обоснование актуальности выбранной темы - это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему доклада с современностью.

Краткий обзор литературы и источников по проблеме – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам.

История вопроса – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. **Вывод –** это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

5) Требования к содержанию доклада

Содержание доклада должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным

6) Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть доклада. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;
- оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы.

Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

7) Правила оформления библиографических списков

Список литературы оформляют в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5; наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в информационно-образовательной среде университета.

При аттестации магистранта по итогам его работы над презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

– степень раскрытия темы;
– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
– качество анализа объекта и предмета исследования;
– проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада*:*

– логика и стиль изложения;
– структура и содержание введения и заключения;

– объем и качество выполнения иллюстративного материала;
– качество ссылок;
– качество списка литературы;
– общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

– способность работать самостоятельно;
– способность творчески и инициативно решать задачи;
– способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
– способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

5. Критерии оценки участия магистранта в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в информационно-образовательной среде университета.

Шкала и критерии оценивания

– оценка «зачтено» по презентации/докладу присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
– оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

3.1.2. ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Фактор, оказывающий максимальный вклад в здоровье человека, это…
   А). Развитие медицины и здравоохранение
   Б). Факторы окружающей среды
   В). Наследственные факторы
   Г). Образ жизни

2.Эндоэкология организма-хозяина, формируется:
Выберите не менее двух вариантов ответа
микрофлорой окружающей среды
микрофлорой кишечника
микрофлорой полости рта
кишечной средой

3. Углеводы в организме человека выполняют следующие функции ….
Выберите не менее двух вариантов ответа
транспортную
энергетическую
каталитическую
структурную
регуляторную

4. Переваривание углеводов заключается в расщеплении ……
Выберите не менее трех правильных ответов
дисахаридов до моносахаридов
моносахаридов до CO_2 и H_2O
моносахаридов в тканях с образованием лактата
сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы
мальтозы (1 моль) с образованием глюкозы (2 моль)
сложноэфирных связей

5.Моносахаридами являются….
Выберите не менее четырёх вариантов ответа
Сахароза
Бета, Д-фруктофураноза
Альфа, Д-глюкопираноза

Глицеральдегид
Крахмал
Амилоза
Мальтоза
Глюкоза
Целлюлоза

6. Доза углеводов в питании человека составляет…г в сутки.
Введите в поле ответ цифровое значение.

7. Функции холестерола:
Выберите не менее четырех вариантов ответа
Необходим для всасывания углеводов
Является предшественником стероидных гормонов
Входит в состав биологических мембран
Необходим для транспорта аминокислот
Является предшественником витамина $Д_3$
Является продуктом катаболизма гема
Является предшественником желчных кислот

8. Выделяют следующие группы аминокислот в зависимости от возможности синтеза в организме человека….
Выберите не менее четырех вариантов ответа
Моноаминомонокарбоновые
Заменимые
Ароматические
Частично заменимые
Незаменимые
Необходимые
Условно заменимые
Моноаминодикарбоновые

9. Аминокислотный скор белков пищи это…. .
а) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка
б) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка х 100
в) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка х 100
г) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка

10. Относится к незаменимым аминокислотам …..
гли
асп
глу
фен
сер

11. Аминокислоты используются в синтезе….
Выберите не менее четырех вариантов ответа
простагландинов
гема
белков
непредельных жирных кислот
биогенных аминов, некоторых гормонов
триглицеридов
глюкозы

12. Гиповитаминозы возникают при …..
Выберите из перечисленных не менее трёх вариантов ответа
Недостатке в пище непредельных жирных кислот
Недостатке в пище витаминов
Стрессе, инфекциях, заболеваниях печени и кишечника
Избыточном поступлении овощей
Использовании антибиотиков и противотуберкулезных препаратов
Повышенной кислотности желудочного сока

13. Антирахитическим действием обладает витамин …

Введите в поле ответ в виде обозначения витамина ПРОПИСНОЙ буквой

14. Характерные признаки витаминов:

Синтезируются только в печени
Отсутствует их синтез в организме
Все содержат аминогруппу
Все растворимы в воде
При их отсутствии в организме развиваются авитаминозы
Все растворимы в липидах

15. Депонироваться в организме могут следующие витамины….
Выберите не менее трех вариантов ответа

С
В-1
Д-3
В-6
Е
А

---

16. Хорошо сохраняется в кислой среде биологическая активность следующего витамина ……

Пантотеновой кислоты
Аскорбиновой кислоты
Липоевой кислоты
Рибофлавина
Ретинола

17. Свойство витаминов, определяющее возможность образования их резервов в организме…

Наличие заряда
Электролитические свойства
Гидрофильность
Гидрофобность
Коллоидные свойства

---

18. Незаменимые факторы питания….
Выберите не менее двух вариантов ответа

Холестерин
Сфингомиелины
Токоферол
Пальмитиновая кислота
Олеиновая кислота
Витамин А

19. Жирорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами…
Выберите не менее двух вариантов ответа

А
Д
С
B_1
К
Е

20. Водорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами…
Выберите не менее двух вариантов ответа

А
Д
С

Р
К
Е

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на тестовые вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

Тема 1. Здоровье и продолжительность жизни

1. Факторы, влияющие на состояние здоровья.
2. Здоровье и продолжительность жизни.
3. Особенности структуры питания человека в экономически развитых стран.

Тема 2. Научные теории питания

1. Теория сбалансированного питания.
2. Теория адекватного питания.
3. Альтернативные теории питания.

Тема 3. Белки пищи и здоровье

1. Белки и их биологическая роль.
2. Классификация аминокислот по пищевой ценности.
3. Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот.
4. Суточная потребность в белках.

Тема 4 Нарушения белкового обмена

1. Нарушения, связанные с недостатком белка в пище.
2. Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство.

Тема 5. Углеводы пищи

1. Углеводы и их биологическая роль.
2. Роль углеводов в питании.
3. Нарушения обмена углеводов.

Тема 6. Липиды пищи

1. Липиды и их биологическая роль.
2. Роль липидов в питании.

Тема 7. Патология липидного обмена

1. Причины ожирения.
2. Нарушения обмена холестерина.

Тема 8. Недостаточная витаминная обеспеченность

1. Роль витаминов в обмене веществ.
2. Причины развития гиповитаминозов.
3. Состояние недостаточной витаминной обеспеченности.

Тема 9. Минеральные компоненты пищи

1. Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи.
2. Роль макроэлементов в питании.
3. Роль микроэлементов в питании

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

Тестовые задания для текущего контроля

1.Теории питания

1. Фактор, оказывающий максимальный вклад в здоровье человека, это…

Развитие медицины и здравоохранение

Факторы окружающей среды

Наследственные факторы

Образ жизни

2. Достижения сбалансированного питания:

Выберите не менее четырёх вариантов ответа

Пища должна содержать необходимые вещества- нутриенты

Определен минимально достаточный рацион

пища должна содержать балластные вещества

Определена важность незаменимых компонентов пищи

Возможность получения обогащенных продуктов питания, концентрируя полезные вещества,

3. Недостатки теории сбалансированного питания:

Выберите не менее трёх вариантов ответа

Искусственно создаётся рацион

Использование элементного питания

Не учитываются различия в составе рационов населения разных климатических поясов

Определена возможность получения обогащенных продуктов питания, концентрируя полезные вещества

Недооценка балластных веществ пищи

4. Эндоэкология организма-хозяина, формируется:

Выберите не менее двух вариантов ответа

микрофлорой окружающей среды

микрофлорой кишечника

микрофлорой полости рта

кишечной средой

5. Причины изменения структуры питания современного человека:

Выберите не менее четырех вариантов ответа

резкое сокращение в экономически развитых странах мира энергозатрат

сокращение производства продуктов питания

рафинирование продуктов питания

индустриализация сельскохозяйственного производства

индустриализация промышленного производства

увеличение потребления консервированных продуктов

6. Важнейшие нарушения пищевого статуса населения России следующие:

Выберите не менее пяти вариантов ответа

избыточное потребление углеводов

избыточное потребление животных жиров;

дефицит полиненасыщенных жирных кислот;

дефицит потребления животных жиров

дефицит витаминов

избыточное потребление белков

дефицит микроэлементов

дефицит пищевых волокон

7. В современной пище в значительной степени снижено наличие следующих компонентов:

Выберите не менее двух вариантов ответа

Белков

Липидов

Углеводов
Микронутриентов
Макронутриентов
Антиоксидантов

2.Углеводы и здоровье

8. Углеводы в организме человека выполняют следующие функции ….
Выберите не менее двух вариантов ответа
А) транспортную
В) энергетическую
Г) каталитическую
Д) структурную
Е) регуляторную

9. Переваривание углеводов заключается в расщеплении ……
Выберите не менее трех правильных ответов
А) дисахаридов до моносахаридов
Б) моносахаридов до CO_2 и H_2O
В) моносахаридов в тканях с образованием лактата
Г) сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы
Д) мальтозы (1 моль) с образованием глюкозы (2 моль)
Е) сложноэфирных связей

10.Моносахаридами являются….
Выберите не менее четырёх вариантов ответа

А) Сахароза
Б) Бета, Д-фруктофураноза
В) Альфа, Д-глюкопираноза
Г) Глицеральдегид
Д) Крахмал
Е) Амилоза
Ж) Мальтоза
З) Глюкоза
И) Целлюлоза

11. Доза углеводов в питании человека составляет…г в сутки.
Введите в поле ответ цифровое значение.

12. Глюкоза используется в клетке для ……
Выберите не менее четырех вариантов ответа
А) синтеза эссенциальных жирных кислот
Б) превращения в другие углеводы
В) образования резерва в виде гликогена
Г) синтеза витаминов
Д) образования энергии
Е) превращения в жиры
Ж)превращения в метионин

13. Наиболее распространенным углеводом в организме человека и животных является…
Введите в поле ответ строчными буквами

14. Легкомобилизируемой резервной формой углеводов организма человека является….
А) Крахмал
Б) Клетчатка
В) Гликоген
Г) Глюкозаминогликаны
Д) Глюкоза

15. Наблюдается при непереносимости молочного сахара недостаточная активность фермента …….

А) Альфа-амилазы слюны
Б) Олиго-1,6-гликозидазы
В) Лактазы
Г) Мальтазы
Д) Сахаразы

16. Неусвояемые углеводы (пищевые волокна) необходимы в питании для:
Выберите не менее трёх вариантов ответа
пластического обмена
+стимуляции моторной функции кишечника
энергетического обмена
+стимуляции сокоотделения
всасывания холестерина
+формирования пищевого комка (чувство сытости)
усвоения липидов

3.Роль липидов в питании

17. Фосфатидилхолин (лецитин) относится к ….

А) Нейтральным жирам
Б) Фосфолипидам
В) Стероидам
Г) Производнымарахидоновой кислоты
Д) Гликолипидм

---

18. Простагландины относятся к производным…
А) Нейтральных жиров
Б) Фосфолипидов
В) Стероидов
Г) Арахидоновой кислоты
Д) Гликолипидов

19. Длительное голодание вызывает активацию …..
Выберите не менее четырех вариантов ответа
А)Липогенеза в жировой ткани
Б) Липолиза в жировой ткани
В) Бета-окисления ВЖК в печени
Г)Синтеза кетоновых тел в печени
Д) Окисления кетоновых тел в печени
Е)Окисления кетоновых тел в мышечной ткани
Ж)Синтеза гликогена

---

20. Функции холестерола:
Выберите не менее четырех вариантов ответа
А) Необходим для всасывания углеводов
Б) Является предшественником стероидных гормонов
В) Входит в состав биологических мембран
Г) Необходим для транспорта аминокислот
Д) Является предшественником витамина $Д_3$
Е) Является продуктом катаболизма гема
Ж) Является предшественником желчных кислот

---

21. Атеросклероз сопровождается увеличением концентрации в крови следующих липопротеинов…
А) ХМ
Б) ЛПОНП
В) ЛПВП
Г) ЛПНП
Д) ЛППП

22.Особенность строения и функции соответствуют следующим липидам…
Выбрать соответствие структуры, функции и названия:

1)Содержат в своём составе глицерол и жирные кислоты 2)Основной компонент клеточных мембран 3)Повышается в крови при атеросклерозе 4)Необходимый компонент пищи	а) Сфингомиелины б)Фосфатидилхолин в) Предельные жирные кислоты г)Непредельные жирные кислоты д) Холестерол е) Триацилглицерол

23. Особенность строения соответствуют следующим липидам…

Соответствие строения и особенностям происхождения:

1)Содержит много лецитина и холестерола 2)Содержат больше ненасыщенных жирных кислот 3)Содержат больше насыщенных жирных кислот происхождения	а) Жиры животного происхождения б) Гликоген в) Яичный желток г) Жиры растительного происхождения д) Клетчатка

4. Белки пищи и здоровье

24. Выделяют следующие группы аминокислот в зависимости от возможности синтеза в организме человека…. *Выберите не менее четырех вариантов ответа*

А) Моноаминомонокарбоновые
Б) Заменимые
В) Ароматические
Г) Частично заменимые
Д) Незаменимые
Е) Необходимые
Ж) Условно заменимые
З) Моноаминодикарбоновые

---

25. Аминокислотный скор белков пищи это…. .

а) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка

б) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка х 100

в) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка х 100

г) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка

26. Показатель, характеризующий биологическую ценность пищевого белка:

А) Аминокислотный состав
Б)Аминокислотный скор
В)Аминокислотный дефицит
Г)Аминокислотное соотношение

27. При пониженной кислотности желудочного содержимого в пище должны преобладать…

животные белки
растительные белки

28. При щелочной реакции внутренней среды толстого кишечника…

усиливается его перистальтика
резко ослабляется перистальтика
ускоряется выведение содержимого толстого кишечника
накапливается жидкость в кишечнике

29. Относится к незаменимым аминокислотам …..
А)гли
Б) асп.
В) глу
Г) вал
Д) сер

---

30. Относится к незаменимым аминокислотам …..

гли
асп
глу
лиз
сер

---

31. Относится к незаменимым аминокислотам …..
А) гли
Б)асп
В) глу

Г)лей
Д)сер

---

32. Относится к незаменимым аминокислотам …..
А) гли
Б)асп
В)глу
Г) илей
Д)сер

33. Относится к незаменимым у детей (частично заменимым) аминокислотам …..
А) гли и асп
Б)сер и глу
В)арг и гис
Г)глн и про

---

34. Относится к условно заменимым аминокислотам…..
А) гли и асп
Б)сер и глу
В) глн и про
Г)тир и цис
Д) фен и мет

---

35. Кофермент аминотрансфераз……

А) Пиридоксаминфосфат
Б)Пиридоксальфосфат
В)Тиамин
Г)Тиаминдифосфат
Д)Пиридоксаль

---

36. Аминокислоты используются в синтезе….
Выберите не менее четырех вариантов ответа
А)простагландинов
Б)гема
В)белков
Г) непредельных жирных кислот
Д) биогенных аминов, некоторых гормонов
Е) триглицеридов
Ж)глюкозы

---

37. Характеристика реакции трансаминирования ……
Выберите не менее четырех правильных ответов

А) это реакции переноса аминогруппы с аминокислоты на альфа-кетокислоту
Б) это реакции переноса ацетильных групп
В)подвергаются все аминокислоты кроме лизина, пролина и треонина
Г) происходят с участием ферментов аминотрансфераз
Д) коферментом аминотрансфераз является производные витамина В3
Е)протекают с участием витамина В1
Ж) коферментом аминотрансфераз является производные витамина В6

---

38. Кофермент декарбоксилаз аминокислот ….
А)пиридоксаминфосфат
Б)пиридоксальфосфат
В)тиамин
Г)тиаминмонофосфат
Д)тиаминдифосфат

39. Центральная роль глутаминовой кислоты в промежуточном обмене определяется тем, что она….
Выберите не менее четырех вариантов ответа.

А)Участвует в трансаминировании как универсальный донор аминогрупп
Б)Относится к незаменимым аминокислотам
В)Образуется из альфа-кетоглутарата - универсального акцептора аминогрупп
Г) Подвергается дезаминированию при участии НАД-зависимой глутамат

дегидрогеназы
Д)Не образуется в организме из кетокислоты
Е) Является заменимой аминокислотой.
Ж) Подвергается только непрямому дезаминированию

5.Витамины.

40. Гиповитаминозы возникают при …..
Выберите из перечисленных не менее трёх вариантов ответа
А) Недостатке в пище непредельных жирных кислот
Б)Недостатке в пище витаминов
В)Стрессе, инфекциях, заболеваниях печени и кишечника
Г) Избыточном поступлении овощей
Д) Использовании антибиотиков и противотуберкулезных препаратов
Е) Повышенной кислотности желудочного сока

---

41. Антирахитическим действием обладает витамин …
Введите в поле ответ в виде обозначения витамина ПРОПИСНОЙ буквой

42. Суточная потребность витамина А взрослого человека составляет … мг

А) 2,9-3,8
Б) 1,5-2,5
В) 2-4
Г) 2,5-3
Д)15-20

---

43. Активная форма витамина Д в организме, осуществляющая основные метаболические функции…..

А) Эргокальциферол
Б) 25-гидроксихолекальциферол
В) 1,25-дигидроксихолекальциферол
Г) Холекальциферол
Д) 25-гидроксикальциферол

---

44. Характерные признаки витаминов:

А) Синтезируются только в печени
Б)Отсутствует их синтез в организме
В) Все содержат аминогруппу
Г)Все растворимы в воде
Д)При их отсутствии в организме развиваются авитаминозы
Е) Все растворимы в липидах

---

45. Биологические эффекты витамина Д
Выберите из перечисленных не менее двух вариантов ответа

А) Участвует в гидроксилировании пролина и лизина
Б) Участвует в окислительно-восстановительных процессах
В) Влияет на всасывание Са и Р в кишечнике
Г)Влияет на реабсорбцию Са и Р в почках
Д)Влияет на секрецию паратгормона
Е) Влияет на секрецию кальцитонина

---

46. Депонироваться в организме могут следующие витамины….
Выберите не менее трех вариантов ответа

А)С
Б) В-1
В) Д-3
Д)Г) В-6
Е) Е
Ж) А

---

47. Процессы, для которых необходим витамин С…
Выберите не менее трех вариантов ответа

А) Гидроксилирование пролина и лизина
Б)Окислительно-восстановительные реакции

В) Всасывание кальция и фосфора в кишечнике
Г) Реабсорбция кальция в почках
Д) Мобилизация Са и Р из костной ткани
Е) Синтез кортикостероидов

---

48. Хорошо сохраняется в кислой среде биологическая активность следующего витамина ……

А) Пантотеновой кислоты
Б) Аскорбиновой кислоты
В) Липоевой кислоты
Г) Рибофлавина
Д) Ретинола

---

49. Продукты питания, богатые витамином В-1,….
Выберите не менее трех вариантов ответа

А) Растительное масло
Б) Гречневая крупа
В) Дрожжи
Г) Овощи
Д) Неполированный рис
Е) "Геркулес"

---

50. Недостаточная обеспеченность витаминами в современных условиях вызвана…..
Выберите не менее трех правильных ответов

А) Увеличением энерготрат и увеличением объёма пищи
Б) Снижением энерготрат и уменьшением объёма пищи
В)Увеличением потребления рафинированных продуктов питания
Г) Консервированием и длительным хранением продуктов питания
Д) Недостаточным потреблением растительных продуктов
Е) Недостаточным потреблением животных продуктов

---

51. Свойство витаминов, определяющее возможность образования их резервов в организме…

А) Наличие заряда
Б) Электролитические свойства
В) Гидрофильность
Г) Гидрофобность
Д) Коллоидные свойства

---

52. Незаменимые факторы питания….
Выберите не менее двух вариантов ответа

А) Холестерин
Б)Сфингомиелины
В) Токоферол
Г)Пальмитиновая кислота
Д)Олеиновая кислота
Е)Витамин А

---

53. Гидроксилирование пролина и лизина в коллагене происходит при участии…. кислоты
А)Никотиновой
Б) Пантотеновой
В) Аскорбиновой
Г)Щавелевой
Д) Лимонной

---

54. Кровоточивость десен, точечные и подкожные кровоизлияния возникают при дефиците витамина….

А) А
Б) Д
В) С
Г) Р
Д) К

---

55. Жирорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами…

Выберите не менее двух вариантов ответа

А) А
Б) Д
В) С
Г) B_1
Д) К
Е)Е

56. Водорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами…
Выберите не менее двух вариантов ответа

А)А
Б) Д
В)С
Г) Р
Д) К
Е) Е

57. Превращение в организме витамина $Д_3$ происходит следующим образом:
Установите номера продуктов в необходимой последовательности.
1) Холекальциферол
2) 25-гидроксихолекальциферол
3) 1,25-дигидроксихолекальциферол

58. Метаболические процессы, в которых участвуют следующие витамины:
Установите соответствие процесса и названия витамина ….

1) Участие в гидроксилировании пролина и лизина 2) Участие в реакциях дегидрирования 3) Влияние на всасывание Са и Р в кишечнике 4) Участие в метаболизме аминокислот	А) Витамин B_{12} Б) Витамин B_6 В) Витамин Д Г) Витамин РР Д) Витамин B_1 Е) Витамин С

59. Характерные клинические проявления наблюдаются при дефиците следующего витамина…
Установите соответствие проявления дефицита витамина и его названия …..

1) Нарушение свёртываемости крови 2) Кровоточивость дёсен 3) Анемия 4) Нарушение адаптации зрения в темноте 5) Нарушение костной ткани	А) Витамин Р Б) Витамин B_6 В) Витамин Д Г) Витамин А Д) Витамин С Е) Витамин B_1 Ж) Витамин К

60. Метаболические процессы, в которых участвуют следующие витамины:
Установите соответствие процесса и названия витамина ….

1) Синтез пуринов 2) Реакции декарбоксилирования кетокислот 3) Реакции трансметилирования 4) Реакции карбоксилирования	А) Витамин Н Б) Витамин С В) Витамин B_{10} Г) Витамин B_{12} Д) Витамин Р Е) Витамин B_1

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на тестовые задания

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ
для подготовки к итоговому контролю

1. Факторы здоровья, питание и продолжительность жизни.
2. Алиментарные заболевания.
3. Причины изменений в структуре питания современного человека
4. Нарушения пищевого статуса населения России
5. Научные теории здорового питания.
6. Теория сбалансированного питания, её достижения и недостатки
7. Теория адекватного питания
8. Роль пищевых волокон в питании.
9. Законы науки о питании (по Тутельяну В.А.)
10. Белки, их структурные признаки и функции. Пищевая ценность белков. Понятие об эталонных белках.
11. Роль углеводов в питании. Значение полисахаридов (клетчатки, пектинов) в пищеварении.
12. Пищевые факторы, способствующие развитию сахарного диабета 2 типа.
13. Характеристика основных липидов организма человека: классификация.
14. Биологическая роль липидов. Роль холестерина в организме.
15. Биологическая ценность липидов пищи, суточная потребность
16. Роль в питании полиненасыщенных жирных кислот. Омега-3 жирные кислоты.
17. Холестерин пищи и атеросклероз.
18. Потребность человека в белках. Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты.
19. Источники и пути использования свободных аминокислот в организме.
20. Роль глутаминовой кислоты в обмене веществ. Глутамат как пищевая добавка.
21. Микронутриенты.
22. Витамины, их отличительные признаки.
23. Обеспеченность населения витаминами в современных условиях. Причины недостаточной витаминной обеспеченности.
24. Понятие о гиповитаминозах, авитаминозах, гипервитаминозах. Причины гиповитаминозов.
25. Витамин А. Участие в обмене веществ. Суточная потребность и источники. Каротины пищи.
26. Витамин Д. Роль кальциферола в регуляции фосфорно-кальциевого обмена. Нарушения минерализации костной ткани при гиповитаминозе.
27. Характеристика витаминов Е и К, их биологические функции.
28. Витамин С, его структура, биологические функции. Участие аскорбиновой кислоты в метаболизме соединительной и костной ткани. Проявления гиповитаминоза витамина С.
29. Витамин B_1, его роль в обмене веществ. Суточная потребность и источники..
30. Витамины B_2 и РР участие в метаболических процессах, пищевые источники.
31. Витамин В6 и витамин Н, их участие в метаболизме.
32. Фолиевая кислота и витамин В12 и их биологическая роль.
33. Витаминоподобные вещества и антивитамины.
34. Роль кальция в обмене веществ. Необходимые факторы его усвоения.
35. Дефицит микроэлементов (селена, йода, фтора)
36. БАДы как средства профилактики заболеваний.

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1
по дисциплине
«Медико-биологические основы здорового питания»

1. Факторы здоровья, питание и продолжительность жизни.
2. Характеристика основных липидов организма человека: классификация.
3. Витамин А. Участие в обмене веществ. Суточная потребность и источники. Каротины пищи.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2
по дисциплине
«Медико-биологические основы здорового питания»

1. Алиментарные заболевания.
2. Биологическая роль липидов. Роль холестерина в организме.
3. Витамин Д. Роль кальциферола в регуляции фосфорно-кальциевого обмена. Нарушения минерализации костной ткани при гиповитаминозе.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
проведения экзамена

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	*Устный*
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при

ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Заведующая лабораторией ООО «Милком» _____ Е.Н. Вокорина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.04 Медико-биологические основы здорового питания
в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			