

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2025 07:28:29

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

Факультет ветеринарной медицины

**ОПОП по направлению подготовки
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины**

Б1.О.30 Нутрициология

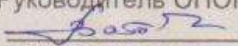
Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

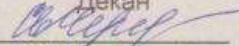
Омск 2024

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

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

М.В. Заболотных
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан

С.В. Чернигова
«26» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

Б1.О.30 Нутрициология

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены с.-х.
животных

Разработчик (и) РП:

канд. ветеринар. наук, доцент



А.Ю. Надточий

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент



И.В. Якушкин

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2024

1.ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, (квалификация (степень) «Бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки от 19 сентября 2017 г. № 939;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,направленность(профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.

- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

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: производственного, технологического, организационно-управленческого, 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: является подготовка специалиста, способного к осуществлению профессиональной деятельности, направленной на сохранение и улучшение здоровья населения посредством производства пищи и организации её потребления; изучение процессов метаболизма, усвоения и перераспределения пищевых веществ, а также их действие на организм; изучение пищи, как фактора профилактического и целебного действия на организм человека.

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
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с	ИД-1 _{ОПК-4} Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в	использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в	владеет навыками использования методов при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

-относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	использование приборно-инструментальной базы и использовать основные, естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	общепрофессиональных задач ИД-2 _{ОПК-4} Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	области науки о питании современные технологии науки о питании с использованием приборно-инструментальной базы	льных задач в области науки о питании обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы науки о питании	навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1 _{ОПК-6} Знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения. ИД-2 _{ОПК-6} Способен реализовывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения. Знает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, знает о контроле запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, знает о системах идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	идентифицировать опасность и степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии. Умеет реализовывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	владеет знанием условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и способностью идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения владеет навыками реализации программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

2.10. Описание показателя, критериев и шкалы оценивания в рамках дисциплины:									
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижения 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									
ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и	ИД-1 _{опк-4}	Полнота знаний	знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	отлично знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки	Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины	

использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач		Наличие умений	использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	Не умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	удовлетворительно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	хорошо умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	о питании превосходно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	ны, стендовый доклад, собеседование, экзамен
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками использования методов при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	не владеет методами при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	Владеет минимальным уровнем методов при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	Владеет достаточным уровнем освоения методов при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	Отлично владеет основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области науки о питании	
	ИД-2 _{опк-4}	Полнота знаний	современные технологии в области науки о питании с использованием приборно-инструментальной базы.	не знает современные технологии в области науки о питании с использованием приборно-инструментальной базы.	поверхностно знает современные технологии в области науки о питании с использованием приборно-инструментальной базы.	хорошо знает современные технологии в области науки о питании с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично знает современные технологии в области науки о питании с использованием приборно-инструментальной базы.	
		Наличие умений	обосновать и реализовывать в профессионально	Не умеет обосновать и реализовывать в	удовлетворительно умеет обосновать и реализовывать в	хорошо умеет обосновать и реализовывать в	превосходно умеет обосновать и	

			й деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области науки о питании	профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области науки о питании	профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области науки о питании	профессионально й деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области науки о питании	реализовывать в профессиональ ной деятельности современные технологии с использование м приборно-инструменталь ной базы области науки о питании	
		Наличие навыков (владени е опытом)	навыками обоснования и реализации в профессиональн ой деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет минимальным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет достаточным уровнем навыков в профессионально й деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональ ной деятельности современных технологий с использование м приборно-инструменталь ной базы.	
ОПК-6 Способен идентифициров ать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1опк-6	Полнота знаний	знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифицироват ь опасность и степень риска их возникновения и	Не знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и	поверхностно знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и	хорошо знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифицироват ь опасность и степень риска их	отлично знает условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии, способен идентифициро вать опасность	

			распространения.	распространения.	распространения.	возникновения и распространения.	и степень риска их возникновения и распространения.	
		Наличие умений	идентифицировать опасность и степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.	не умеет идентифицировать опасность и степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	удовлетворительно умеет идентифицировать опасность и степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	хорошо умеет идентифицировать опасность и степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	превосходно умеет идентифицировать опасность и степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет знанием условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и способностью идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения.	не владеет знанием условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и способностью идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения.	владеет минимальным уровнем знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и способностью идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения.	владеет достаточным уровнем знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и способностью идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения.	отлично владеет знанием условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии и способностью идентифицировать опасность и степень риска их возникновения и распространения.	

	ИД-2 ОПК-6	Полнота знаний	Знает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, знает о контроле запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, знает о системах идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Не знает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, знает о контроле запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, знает о системах идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Поверхностно знает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, знает о контроле запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, знает о системах идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Хорошо знает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, знает о контроле запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, знает о системах идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Отлично знает программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, знает о контроле запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, знает о системах идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	
		Наличие умений	Умеет реализовывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих	Не умеет реализовывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществлять	Плохо реализует программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществлять контроль	Хорошо реализует программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций,	Превосходно реализует программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих	

			инфекций, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	инфекций, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками реализации программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного	не владеет навыками реализации программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения	владеет минимальным уровнем навыков реализации программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах,	владеет достаточным уровнем навыков реализации программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных,	отлично владеет навыками реализации программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных,	

			происхождения и кормах, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	и кормах, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	продуктах животного происхождения и кормах, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	продуктах животного происхождения и кормах, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
<i>дисциплина изучается в 1 семестре</i>		Гигиена, санитария и технология пищевых производств	Химия
		Ветеринарно-санитарная экспертиза	Информатика История
* - 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 1 семестре 1 курса.
Продолжительность семестра 21 неделя

Вид учебной работы		Трудоемкость, час			
		семестр, курс*			
		очная	форма	заочная	форма
		1 сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
1. Контактная работа		90			
1. 1. Аудиторные занятия, всего		90		-	-
- лекции		40		-	-
- практические занятия (включая семинары)		-		-	-
- лабораторные работы		50		-	-
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)					
2. Внеаудиторная академическая работа		90		-	-
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				-	-
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				-	-
- стендового доклада		29		-	-
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		10		-	-
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		40		-	-
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):		11		-	-
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины		36		-	-
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	216		-	-
	Зачетные единицы	6		-	-

Примечание:
* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

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	общая	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.					БАРС		Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Контактная работа								
		Аудиторная работа			Консультации (в соответствии с учебным планом)					
		всего	лекции	занятия						
практические (всех форм)	лабораторные			всего	Фиксированные виды					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Общая нутрициология	180	30	20		20		90	29	Тестирование, собеседование Тестирование собеседование	ОПК-4,6 ОПК-4,6
Тема 1. Введение в нутрициологию.										
Тема 2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов										

Тема 3. Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты и их роль									вание	
Тема 4. Биологическая роль жиров, полиненасыщенных жирных кислот, холестерина										
Тема 5. Роль минеральных веществ в организме										
Тема 6. Витамины и их значение в жизнедеятельности человека.										
Тема 7. Физиология пищеварения										
Тема 8. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения										
Тема 9. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.										
Тема 10. Пищевые и биологически активные добавки, их классификация и характеристика										
Частная нутрициология	30	20		30						
Тема 11. Функциональные и обогащенные продукты питания										
Тема 12. Законы рационального питания. Рекомендуемые величины физиологической потребности в энергии и пищевых веществах. Питание взрослого трудоспособного населения										
Тема 13. Изучение фактического питания различных групп населения. Методы изучения и критерии оценки адекватности питания по показателям статуса питания										
Тема 14. Особенности питания в детском и подростковом возрасте										
Тема 15. Особенности питания беременных и кормящих женщин. Питание в пожилом возрасте. Питание спортсменов										
Тема 16. Питание студентов										
Тема 17. Роль питания в развитии нарушений обмена веществ. Принципы построения лечебно-профилактического питания. Пищевая аллергия.										
Тема 18. Атеросклероз, его значение в развитии сердечно-сосудистой патологии. Сахарный диабет, пищевая коррекция. Ожирение. Профилактика и диетотерапия желчекаменной болезни										
Тема 19. Современные проблемы питания человека.										
Итого по учебной дисциплине	180	60	40	50		90	29			

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема1: Введение в дисциплину «Нутрициология».	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Цель и задачи изучения курса «Нутрициология», взаимосвязь с другими дисциплинами.			
		Нутрициология как комплексная наука о питании.			
		Влияние потребляемой пищи на здоровье человека.			
		Классические теории питания.			
		Альтернативные теории питания.			
	2	Тема2: Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы, как основной источник энергии	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-

		Знакомство с видами энергозатрат человека и методами их определения.			дискуссии
		Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным методом.			
		Определение общих суточных энергозатрат.			
		Определение суточных энергозатрат скорым методом.			
	3	Тема 3. Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты и их роль. (2 часа)	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Белок как основа полноценности питания.			
		Животные и растительные белки.			
		Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белке.			
		Белковая ценность пищевых продуктов.			
		Болезни недостаточности белкового питания (алиментарная дистрофия, маразм, квашиоркор).			
		Основные пути решения проблемы белкового питания населения.			
		Аминокислоты (незаменимые и заменимые) и их значение.			
	4	Тема4: Биологическая роль жиров, полиненасыщенных жирных кислот, холестерина.	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Биологическая роль и пищевое значение жиров (липидов).			
		Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение.			
		Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира.			
		Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), их значение в питании.			
		Потребность и нормирование жира.			
		Источники жира в питании.			
		Стерины пищевых продуктов и их значение.			
		Источники холестерина.			
		Атеросклероз, его значение в развитии сердечно-сосудистой патологии.			
	5	Тема 5: Роль минеральных веществ в организме человека	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма.			
		Классификация минеральных элементов.			
		Элементы щелочного действия (кальций, магний, калий, натрий).			
		Минеральные элементы кислотного действия (фосфор, хлор, сера).			
		Биомикроэлементы (железо, медь, кобальт, йод, цинк, стронций и др.).			
		Болезни, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов.			
		Эндемические заболевания и их профилактика (эндемический зоб,			

		флюороз, зубной кариес, анемия и др.).			
		Нормирование минеральных элементов в питании.			
2	6	Тема6: Витамины и их значение в жизнедеятельности человека.	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Основные этапы развития учения о витаминах.			
		Значение витаминов в жизнедеятельности организма.			
		Классификация витаминов.			
		Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых (А, D, Е, К) витаминов.			
		Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники водорастворимых витаминов (В1, В2, РР, пантотеновая кислота, В6, биотин, фолацин, В12, С, Р).			
		Витаминоподобные вещества (витамин F, оротовая кислота, инозит, холин и др.).			
		Витаминная недостаточность и ее профилактика.			
	7	Тема7: Физиология пищеварения	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Строение пищеварительной системы человека.			
		Пищеварительные железы.			
		Пищеварительный тракт.			
		Пищеварение в ротовой полости.			
		Пищеварение в желудке.			
		Пищеварение в тонком, толстом кишечнике.			
		Всасывание пищевых веществ			
	8	Тема8: Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Гигиеническая характеристика продуктов питания растительного происхождения.			
		Зерновые продукты как основные источники энергии, растительного белка и витаминов группы В в питании человека.			
		Структура зерна и питательная ценность его составных частей.			
		Особенности аминокислотного состава зернового белка.			
		Овощи и плоды как основной источник витаминов.			
		Клетчатка, пектиновые и другие волокнистые вещества овощей и плодов, их значение в питании.			
		Переработанные плоды и овощи, их пищевая и биологическая ценность.			
		Грибы и их значение в питании.			
		Методы сохранения биологической ценности плодов и овощей.			
	9	Тема9: Пищевая и биологическая	4	-	лекция –

		ценность продуктов животного происхождения			визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Гигиеническая характеристика продуктов питания животного происхождения.			
		Значение молока и молочных продуктов в питании населения.			
		Грудное вскармливание и его значение в формировании здоровья ребенка.			
		Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.			
		Белки мяса как источник незаменимых аминокислот.			
		Значение рыбы и рыбных продуктов в питании.			
		Особенности аминокислотного состава белков рыбы.			
		Яйца как источник высокоценных белков (вителлина и др.), лецитина и холина, комплекса минеральных элементов (фосфора и др.), витаминов (A, D и др.).			
	10	Тема10: Пищевые и биологически активные добавки, их классификация и характеристика	4	-	лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии
		Гигиенические принципы подхода к применению пищевых добавок.			
		Классификация пищевых добавок.			
		Пищевые добавки, улучшающие консистенцию и органолептические свойства продуктов (улучшители консистенции, пищевые красители, ароматические вещества, пищевые кислоты, искусственные сладкие вещества).			
		Антимикробные вещества.			
		Ускорители технологического процесса производства пищевых продуктов (фиксаторы миоглобина, разрыхлители теста, желеобразователи, пенообразователи и др.).			
		Пищевые добавки, оживляющие и усиливающие вкус (глутаминат натрия и др.).			
		Значение вкусовых веществ в питании.			
		Пряности (горчица, перец, лавровый лист, корица, гвоздика, тмин, анис, кардамон и др.). Смеси пряностей как основа их рационального использования. Пряные овощи (укроп, петрушка, лук, чеснок, хрен и др.).			
		Гигиенические требования к качеству вкусовых веществ.			
Общая трудоемкость лекционного курса			40	-	x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в ной форме:		час.
- очная форма обучения		40	- очная форма обучения		40
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения		
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

не предусмотрены

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые формы обучения*
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1	1	Оценка витаминной недостаточности и эффективности её профилактики.	2	не предусмотрено ОП	+	-	
	2	2	оценки адекватности питания по показателям статуса питания	2		+	-	
	3	3	Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным методом.	2			-	
	4	4	Нормирование минеральных элементов в питании	2		+	-	
	5	5	Гигиеническая оценка продуктов питания растительного происхождения	2			-	
	6	6	Гигиеническая оценка продуктов питания животного происхождения	2			-	
	7	7	Определение собственной физиологической потребности в энергетической ценности и основных пищевых веществах	2			-	
	8	8	Оценка своего пищевого статуса по антропометрическим показателям	2			-	
	9	9	Определение суточных физиологических нормативов питания, в соответствии с полученным заданием	2			-	
	10	10	Составление суточного рациона питания с учетом физиологических требований, в соответствии с полученным заданием	2			-	
2	11	11	Оценка безопасности пищевых продуктов и кормов из генетически модифицированных источников (ГМИ).	2	не предусмотрено ОП	+	-	
	12	12	Оценка влияния технологической обработки пищи	2		+	-	
	13	13	Гигиеническая оценка функциональных продуктов питания	2		+	-	
	14	14	Гигиеническая оценка специализированных продуктов питания	4			-	
	15	15	Гигиеническая оценка профилактических, лечебных и	4			-	

			лечебно-профилактических продуктов					
	16	16	Гигиеническая оценка пищевых и биологически активных добавок	4			-	
	17	17	Гигиеническая оценка ускорителей технологического процесса производства пищевых продуктов (фиксаторы миоглобина, разрыхлители теста, желеобразователи, - пенообразователи и др	4			-	
	18	18	Гигиеническая оценка вкусовых веществ	4			-	
	19	19	Нутрицевтики и парафармацевтики.	2			-	
	20	20	Воздействие обогащенных продуктов и БАД на организм человека	2			-	
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	50		х		
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине не предусмотрено РУП

5.1.2 Выполнение и сдача стендового доклада

5.1.2.1 Место доклада в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением стендового доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения стендового доклада
№	Наименование	
1	Общая нутрициология	ОПК-4, 6
2	Частная (специальная) нутрициология	

5.1.2.2 Перечень примерных тем доклада

1. Классические теории питания.
2. Альтернативные теории питания.
3. Последствия белковой недостаточности в питании.
4. Последствия избытка белка в питании.
5. Биологическая роль простых углеводов. Последствия их избыточности в питании.
6. Источники пищевых волокон, их оздоровительное действие на организм человека.
7. Биологическая роль витамина С, последствия недостаточности в питании.
8. Биологическая роль витамина Д, последствия недостаточности в питании.
9. Биологическая роль витамина А, последствия недостаточности в питании.
10. Биологическая роль витаминов группы В, последствия недостаточности в питании.
11. Биологическая роль кальция, последствия недостаточности в питании.
12. Биологическая роль фтора, последствия недостаточности в питании.
13. Биологическая роль йода, последствия недостаточности в питании.
14. Биологическая роль железа, последствия недостаточности в питании.
15. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.
16. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.
17. Пищевая ценность продуктов переработки зерна.
18. Пищевая ценность овощей и фруктов.

19. Группы биологически активных добавок.
20. Преимущества грудного вскармливания.
21. Особенности питания детей младшего возраста.
22. Особенности питания подростков.
23. Особенности питания спортсменов.
24. Особенности питания в пожилом возрасте.
25. Пищевые аллергии, признаки, профилактика.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения стендового доклада

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения доклада – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

5.1.2.4 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
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	История развития нутрициологии	5	собеседование по конспекту
2	Пища как источник токсических и биологически активных веществ	5	собеседование по конспекту
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, показавший систематический характер

знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.3 Самоподготовка 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				
Лабораторные занятия	Подготовка по темам занятий	План занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара. в т.ч. материалов МООК при наличии 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	40

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

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			
Собеседование (входной)	выборочный	продукты питания человека	1
Собеседование (текущий)	Фронтальный	темы для самостоятельной подготовки	6

Тестирование (рубежный)	Фронтальный	по разделам дисциплины	3
Заключительное тестирование	Фронтальный	по дисциплине в целом	1

тестирование:

до 61 %, балла — неудовлетворительно;

61-75 %, баллов — удовлетворительно;

76-89 %, баллов — хорошо;

90-100 %, баллов — отлично.

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

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 и задач обучения по данной дисциплине, изложенным 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 (трудоемкости), 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 -	Письменный
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование;

	3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
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 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и 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.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

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 размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

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.

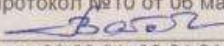
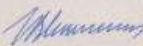
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой 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 в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины Б1.О.30 Нутрициология в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных; протокол №10 от 06 марта 2024г. Зав. кафедрой, д-р биол. наук, проф.	 Заболотных М.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.01, 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; протокол №7 от 28 марта 2024 г. Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01, канд. ветеринар. наук, доцент	 Якушкин И.В.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Директор БУ Омской области «Омский областной центр по профилактике, экспертизе и лечению животных»	 Гардер А.Г.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	



ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.30 Нутрициология	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Омаров, Р. С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. - 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/514526	http://znanium.com
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073638	http://znanium.com
Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262496 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Решетник, Е. И. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности : монография / Е. И. Решетник. — Благовещенск : ДальГАУ, 2016. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137716 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193406 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Контроль качества продукции. — Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2541-9900. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/
Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал. - Омск, 1996 — . — Выходит ежеквартально. — ISSN 2222-0364. — Текст : электронный. — URL: https://e.lanbook.com/journal/2367	https://e.lanbook.com/journal/2367
Вопросы питания. — Москва : Издательская группа «Гэотар-Медиа», 1932. — . — Выходит раз в два месяца. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533	https://eivis.ru/
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс

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 «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета, http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ по дисциплине

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ по освоению дисциплины представлены отдельным документом

**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	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы			Доступ	
«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	
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования		Лекции, ВАРС	
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, текущий контроль	
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ²	Электронное обучение ³	Обучение с ДОТ ⁴
Лекции				
Практические (включая семинары)				
Лабораторные				
Итого				
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	

² Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

³ Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

⁴ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная;
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; рабочие места обучающихся, ПК с доступом в интернет, переносное мультимедийное оборудование

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: занятия лекционного и лабораторного типа, ВАРС.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в новой форме в виде лекция – визуализация с элементами беседы-дискуссии. Занятия практического типа проводятся в виде: лабораторных работ, занятий.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- выполнение и сдача индивидуального/группового задания в виде стендового доклада
- самостоятельное изучение тем/вопросов программы;
- самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

История развития нутрициологии
Пища как источник токсических и биологически активных веществ

По итогам изучения данных тем обучающийся готовит собеседование.

На последнем занятии в 1 семестре проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде тестового опроса. Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них.
- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- глубокое осмысливание ряда понятий, явлений, законов, введенных в теоретическом курсе;
- раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- закрепление полученных знаний путем практического использования.

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

- воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- 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 определенное знание о предмете при изучении других учебных дисциплин.

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 новые 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 предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлекать внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся. Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь, например, озадачивая обучающихся вопросами в начале лекции и по ее ходу, вопросы могут быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности обучающихся по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала.

Лекция визуализация □ предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио- и видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены лабораторные занятия, которые служат для практического применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Практические занятия дают обучающемуся возможность:

- научиться связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью;
- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать;
- самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающимся все тему для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРО и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – собеседование.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

4.2. Самоподготовка обучающихся к практическим занятиям по дисциплине

Самоподготовка осуществляется по вопросам, предложенным преподавателем на предыдущем занятии.

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Лабораторные занятия	Подготовка по темам занятий	План занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. ответить на вопросы 2. составить краткий конспект 1.3. выполнить задание в рабочей тетради	40

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

4.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРОВЕРКА СТЕНДОВОГО ДОКЛАДА

4.3.1 Место доклада в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой доклада

№	Наименование раздела
1	Общая нутрициология
2	Частная (специальная) нутрициология.

5.2.2 Перечень примерных тем докладов

1. Классические теории питания.
2. Альтернативные теории питания.
3. Последствия белковой недостаточности в питании.
4. Последствия избытка белка в питании.
5. Холестерин и его роль в организме человека.
6. Биологическая роль простых углеводов. Последствия их избыточности в питании.
7. Источники пищевых волокон, их оздоровительное действие на организм человека.
8. Биологическая роль витамина С, последствия недостаточности в питании.
9. Биологическая роль витамина Д, последствия недостаточности в питании.
10. Биологическая роль витамина А, последствия недостаточности в питании.
11. Биологическая роль витаминов группы В, последствия недостаточности в питании.
12. Биологическая роль кальция, последствия недостаточности в питании.
13. Биологическая роль фтора, последствия недостаточности в питании.
14. Биологическая роль йода, последствия недостаточности в питании.
15. Биологическая роль железа, последствия недостаточности в питании.
16. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.
17. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.
18. Пищевая ценность продуктов переработки зерна.
19. Пищевая ценность овощей и фруктов.
20. Группы биологически активных добавок.
21. Отличие биологически активных добавок от пищи и лекарственных средств.
22. Преимущества грудного вскармливания.
23. Особенности питания детей младшего возраста.
24. Особенности питания подростков.
25. Особенности питания спортсменов.
26. Особенности питания в пожилом возрасте.
27. Атеросклероз, причины развития, последствия, профилактика.
28. Сахарный диабет 2 типа, пищевая коррекция.
29. Алиментарное ожирение, пищевая коррекция.
30. Пищевые аллергии, признаки, профилактика.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДОКЛАДА

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится на первом занятии с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы курса физики, изучаемого в курсе средней школы. Входной контроль проводится в виде собеседования.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

В течение семестра на практических занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам занятий, проводится проверка конспектов и теоретической части в рабочей тетради.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам практических занятий

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

На последнем занятии в 1-ом семестре 1 курса по итогам изучения разделов дисциплины №1-2 проводится рубежный контроль в виде тестирования.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов выходного контроля

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВое ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

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 бакалавриата, должна составлять 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 бакалавриата, должна быть не менее 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 10 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

представлены отдельным документом

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Ведомость изменений

№ п/ п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			