

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «**ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ
ЧЕЛОВЕКА**»

Направление подготовки:	15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль:	Пищевая инженерия малых предприятий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевой инженерии
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Пищевой инженерии малых предприятий»
Курс; семестр	4; 11, 12

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	86	2,39
Форма аттестации: Зачет (12 сем), Контрольная работа (12 сем)	4	0,11
Всего	108	3

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1170 от 20.10.2015) по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование для профиля «Пищевая инженерия малых предприятий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Е.В. Крякунова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевой инженерии малых предприятий», протокол от 29.04.2021 г. № 8.

Заведующий кафедрой *Согласовано* М.А. Поливанов

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» являются:

Целями освоения учебной дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» являются:

- а) освоение основ знаний в области рационального питания в зависимости от возраста, пола, вида деятельности и имеющихся заболеваний;
- б) освоение основ знаний о биологической ценности пищевых компонентов и их роли в энергетическом и пластическом обмене веществ, о взаимосвязи белкового, углеводного и липидного обмена;
- в) представления о суточной потребности в основных пищевых компонентах.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основные принципы сбалансированного питания человека» относится к вариативной части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» обучающийся по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Биоорганическая и пищевая химия
2. Введение в технологию и технику пищевых производств
3. Органическая химия

Дисциплина «Основные принципы сбалансированного питания человека» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Безопасность пищевой продукции
2. Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3. Санитария и гигиена питания

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

законодательные и правовые акты в области производства продуктов питания, безопасности окружающей среды, требования безопасности технологических регламентов в области производства продуктов питания

Уметь:

планировать свою учебно-познавательную деятельность, формулировать собственные ценностные ориентиры по отношению к осваиваемым сферам деятельности

Владеть:

навыками поиска информации в глобальных компьютерных сетях

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Культура питания.	11	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	11	2				7	
1.	Научно-обоснованные принципы питания человека	12	2	4		2	39	Контрольная работа; Практические занятия
2.	Основы правильного питания человека.	12	2	4		2	40	
	Итого по семестру	12	4	8		4	79	Зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Культура питания.	2	Режим питания. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания.	ПК-1
2.	Научно-обоснованные принципы питания человека	2	Пища полезная, балластная, вредная. Основные классы пищевых нутриентов	ПК-1
3.	Основы правильного питания человека.	2	Принципы правильного питания человека в зависимости от пола, возраста, физической активности.	ПК-1
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Формируемые компетенции

1	2	3	4	6
1.	Научно-обоснованные принципы питания человека	4	Органические и минеральные нутриенты: их роль в питании человека	ПК-1
2.	Основы правильного питания человека.	4	Особенности рациона питания людей в зависимости от пола, возраста и физической активности	ПК-1
	ВСЕГО	8		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Режим питания. Характерные исторические периоды в изменении рациона питания.	7	подготовка к контрольной работе	ПК-1
2.	Научно-обоснованные принципы питания человека	39	подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию	ПК-1
3.	Правильное питание человека. Разработка новейших функциональных продуктов.	40	подготовка к контрольной работе, подготовка к практическому занятию	ПК-1
	ВСЕГО	86		

8.1. Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Научно-обоснованные принципы питания человека	2	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы	ПК-1
2.	Правильное питание человека	2	проверка знаний на практическом занятии, проверка контрольной работы	ПК-1
	ВСЕГО	4		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
12-й семестр			
Контрольная работа	1	24	40
Практические занятия	2	36	60
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных

средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Ф.Н. Зименкова, Питание и здоровье [Прочее] Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»: Москва : Прометей, 2016	http://znanium.com/go.php?id=557072 Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс] учебное пособие: Санкт-Петербург : Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/122145 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Р. С. Омаров, О. В. Сычева, Основы рационального питания [Прочее] учебное пособие: Ставрополь : Агрус, 2014	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277403 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
И. А. Трубина, Е. А. Скорбина, С. Н. Шлыков [и др.], Органолептика пищевых продуктов [Прочее] учебное пособие: Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484921 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. В. Щеникова, Традиции и культура питания народов мира [Прочее] Учебное пособие: Москва : Издательство "ФОРУМ"; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015	http://znanium.com/go.php?id=469955 Режим доступа: по подписке КНИТУ
, Технология и продукты здорового питания [Прочее] материалы VIII Международной науч.-практ. конференции: Саратов : Буква, 2014	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
О.Ю. Мишина, Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Прочее] Учебно-методическое пособие: Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018	http://znanium.com/go.php?id=1007767 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Гаделева Х.К., Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А., Функциональные продукты питания [Прочее] Учебное пособие: Москва : КноРус, 2020	https://www.book.ru/book/932292 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Г. . Лутошкина, Основы физиологии питания [Учебник] учеб. пособие: М. : Академия, 2012	

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» предусмотрено использование электронных источников информации:

ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com>

ЭБС "IPRbooks" <http://www.iprbooks.ru>

ЭБС "Znanium" <http://znanium.com>

ЭБС "Book.ru" <https://www.book.ru>

Электронный каталог УНИЦ КНИТУ <http://ruslan.kstu.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

Категория ПО Наименование Лицензионный договор, соглашение

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian от 16.10.2008 лицензия № 44684779;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке

ПО для коллективной работы Zoom для Windows

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Материально-техническое обеспечение:

а. комплект электронных презентаций, слайдов

б .аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук)

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Основные принципы сбалансированного питания человека» составляет 2 ч.

В процессе освоения дисциплины «Основные принципы сбалансированного питания человека» используются следующие образовательные технологии:

ВВ качестве образовательных технологий могут быть использованы:

- работа в малых группах;
- дискуссия;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- системы дистанционного обучения;