

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

- изучение химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов), их превращений под влиянием различных факторов (физических, химических, биохимических, и т.д.) в ходе технологического потока и общих закономерностях этих превращений, взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ, их влияния на свойства и пищевую ценность продуктов питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Основы рационального питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Основы рационального питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Биологическая химия
УК-2	Животноводство

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Микробиология
УК-2	Инфекционные болезни Паразитарные болезни

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> -методы критического анализа и оценки современных научных достижений. <i>Уметь:</i> -оценивать научные достижения. <i>Владеть:</i> -основными принципами критического анализа.

<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и</p>	<p><i>Знать:</i> -новыезнаниянаосновеанализа,синтезаидр.методов. <i>Уметь:</i> -собиратьиобобщатьданныепоактуальнымнаучным проблемам,относящимсякпрофессиональнойобласт и. <i>Владеть:</i> -поискоминформацииирешенияминаосноведействи й,экспериментаиопыта.</p>
	<p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией</p>	<p><i>Знать:</i> -исследованиепроблемыпрофессиональнойдеятельн остисприменениеманализа,синтезаидругихметодов интеллектуальнойдеятельности. <i>Уметь:</i> -выявлятьпроблемыииспользоватьадекватныеметод ыдляихрешения. <i>Владеть:</i> -демонстрированиеоценочныхсужденийврешении проблемных.</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и</p>	<p>УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>	<p><i>Знать:</i> -методыпредставленияиописаниярезультатовпроект нойдеятельности. <i>Уметь:</i> -представлятьметоды,критерииипараметрыоценкир езультатоввыполненияпроекта. <i>Владеть:</i> -принципами,методамиитребованиями,предъявляем ымикпроектнойработе.</p>

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений</p>	<p>УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные</p>	<p><i>Знать:</i> -теоретическую и практическую значимость полученных результатов. <i>Уметь:</i> -проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области. <i>Владеть:</i> -выдвигание инновационных идей и нестандартных подходов к решению в целях реализации проекта; рассчитывание качества количественных результатов.</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения</p>	<p><i>Знать:</i> -управление проектами в области соответствующей профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> -распределять задания и мотивацию к достижению целей; управлять разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта. <i>Владеть:</i> -участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектировании плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.</p>

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Основы рационального питания составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	8		8	
Лабораторные работы (ЛР)	10		10	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		122		122
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	22	122	22	122

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции		
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение	опросов		подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация
Тема 1. Пища человека – важная социальная и экономическая проблема обществ.	3	1						6				УК-2.1, УК-2.2

Тема 19. Превращение углеводов при производстве и хранении пищевых продуктов.	3		2									УК-2.1
Тема 20. Изменение витаминов в технологическом процессе.	3		2									УК-1.2
Тема 21. Изменение минеральных веществ в процессе технологической обработки сырья и продуктов питания.	3		2									УК-2.2, УК-1.1
Тема 22. Пищевые добавки.	3							4				УК-2.2
Тема 23. Вредные вещества в пище.	3	1						6				УК-1.1, УК-1.2
Тема 24. Загрязнители в пище.	3	1						6				УК-1.3, УК-2.1
Тема 25. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.	3							4				УК-2.3
Тема 26. Принципы рационального питания.	3							2				УК-2.1
Тема 27. Загустители, геле- и студнеобразователи.	3							2				УК-2.2
Тема 28. Пищевые добавки. Полисахариды.	3							4				УК-1.2
Тема 29. Подслащающие вещества.	3							2				УК-2.1
Тема 30. Консерванты.	3											УК-1.3
Тема 31. Экспертиза продовольственных товаров.	3							6				УК-2.3
Тема 32. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.	3							6				УК-1.2
Тема 33. Биохимия пищеварения.	3							6				УК-2.2
Тема 34. Безопасность продовольственных товаров и сырья.	3							6				УК-1.3

Тема 35. Профилактические мероприятия для обеспечения безопасности продовольственных товаров и сырья.	3							6			УК-2.3
Тема 36. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.	3										УК-1.3
Контактная работа	3	8	10							4	х
Самостоятельная работа	3							122			х
Объем дисциплины в семестре	3	8	10					122		4	х
Всего по дисциплине		8	10					122		4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академических часы
1	Пища человека – важнейшая социальная и экономическая проблема обществ.	Оценки биологической ценности и пищи.	6
2	Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.	Виды функциональных ингредиентов.	6
3	Роль питания в жизни человека.	Что такое питание и живой организм.	4
4	Методы определения свободной и связанной влаги.	Методы определения свободной и связанной влаги.	6
5	Определение индивидуальных потребностей человека в пище.	Роль питания в жизни человека.	6
6	Пищеварение и транспорт питательных веществ.	Пищеварение и транспорт питательных веществ.	4
7	Белковые вещества и их роль в пищевой промышленности.	Особенности белковых веществ.	3

8	Биологическая ценность белков.	Обеспечение полноценным белковым питанием населения планеты.	3
9	Липиды в пищевых продуктах.	Особенности липидов.	4
10	Витамины и их роль в питании человека.	Что такое витамины.	3
11	Минеральные вещества и их роль в питании человека.	Какова роль минеральных веществ в питании человека.	3
12	Показатели биологической ценности белков.	Биологическая ценность белков.	6
13	Белки пищевого сырья.	Белки пищевого сырья.	4
14	Определение активности ферментов пищевых продуктов.	Ферменты пищевых продуктов.	4
15	Пищевые добавки.	Важные виды пищевых добавок.	4
16	Вредные вещества в пище.	Природные токсиканты, антиалиментарные (непищевые) вещества и токсические природные.	6
17	Загрязнители пищи.	Загрязнители пищи.	6
18	Физиологические аспекты химии пищевых веществ.	Продукты, употребляемые человеком в пищу в натуральном или	4
19	Принципы рационального питания.	Принципы рационального питания.	2
20	Загустители, геле- и студнеобразователи.	Загустители, геле- и студнеобразователи.	2
21	Пищевые добавки. Полисахариды.	Важные виды пищевых добавок.	4
22	Подслащивающие вещества.	Подслащивающие вещества.	2
23	Экспертиза продовольственных товаров.	Экспертиза и ее виды.	6
24	Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.	Основная группа веществ, определяющих внешний вид продуктов питания.	6
25	Биохимия пищеварения.	Особенности пищеварения.	6
26	Безопасность продовольственных товаров и сырья.	Оценки безопасности пищевых продуктов.	6

27	Профилактические мероприятия для обеспечения безопасности продовольственных товаров и сырья.	Мероприятия для обеспечения безопасности продовольственных товаров и сырья.	6
Всего			122

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Омаров, Р. С. Основы рационального питания / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 76 с. — ISBN 978-5-507-44068-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/203015>
2. Мороз, Н. Н. Кормовые ресурсы аридной зоны, состав и питательность кормов : учебное пособие / Н. Н. Мороз. — Элиста : КГУ, 2018. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177524>

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Пищевые продукты на основе нетрадиционного мясного сырья животных Сибири и Арктики : монография / В. Г. Шелепов, В. А. Углов, Е. В. Бородай, В. М. Позняковский. — Кемерово :КемГУ, 2019. — 233 с. — ISBN 978-5-8353-2546-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135199>

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант+.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

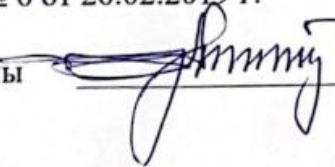
Разработал(и):

Заведующий кафедрой, д.б.н.  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

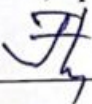
Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Основы рационального питания на 2020-2021 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



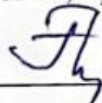
Тайгузин Рамиль Шамильевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Основы рационального питания на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич