

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы химии пищевых продуктов»

Направление подготовки

04.03.01 Химия

Направленность (профиль)

**«ХИМИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ХИМИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА И
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ»**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения-очная

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 04.03.01 Химия, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г., N 671, учебным планом подготовки бакалавра по направлению 04.03.01 Химия, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» протокол № 9 от 30.04.2020 г.

Составитель: к.б.н., доцент Д.Д. Симеониди

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

	Очная форма обучения
Курс	2
Семестр	3
Лекции	18
Практические (семинарские) занятия	36
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	54
Самостоятельная работа	18
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	72

2. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы химии пищевых продуктов» в соответствии с профессиональными стандартами:

- 01.001 Профессиональный стандарт «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 октября 2013 г. № 544н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 6 декабря 2013 г., регистрационный № 30550);

- 40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04 марта 2014 г. N 121н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 марта 2014 N 31692).

являются:

- изучение химического состава пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые изделия), их полноценности и пищевой ценности;

- изучение основных пищевых веществ и их роли и превращениях в пищевой технологии и питании человека;

- анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании;

- ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека;

- изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП подготовки бакалавров

Дисциплина «Основы химии пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 04.03.01 Химия, является курсом по выбору, имеет индекс в учебном плане Б1. В.ДВ.03.01

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные студентами при изучении курса химии, биологии при среднем общем образовании, а также

дисциплины «Неорганическая химия», учебного плана подготовки бакалавров по направлению 04.03.01 Химия.

Для освоения данной дисциплины необходимо владение **предварительными компетенциями**, приобретенными в результате освоения предшествующей дисциплины учебного плана подготовки бакалавра по направлению 04.03.01 Химия: «Неорганическая химия» (УК-1, УК-2, УК-4, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

ОПК-1 Способен анализировать и интерпретировать результаты химических экспериментов, наблюдений и измерений;

ОПК-2 Способен проводить с соблюдением норм техники безопасности химический эксперимент, включая синтез, анализ, изучение структуры и свойств веществ и материалов, исследование процессов с их участием;

ОПК-3 Способен применять расчетно-теоретические методы для изучения свойств веществ и процессов с их участием с использованием современной вычислительной техники;

ОПК-4 Способен планировать работы химической направленности, обрабатывать и интерпретировать полученные результаты с использованием теоретических знаний и практических навыков решения математических и физических задач;

ОПК-5 Способен использовать существующие программные продукты и информационные базы данных для решения задач профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-6 Способен представлять результаты своей работы в устной и письменной форме в соответствии с нормами и правилами, принятыми в профессиональном сообществе;

Для освоения данной учебной дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров;

- основные понятия о строении вещества, природе химической связи и свойствах различных классов химических элементов;

- факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).

Уметь:

- использовать знания о веществах и материалов для понимания механизма химических реакций, происходящих в технологических процессах и окружающем мире;

- использовать полученные знания теоретических основ фундаментальных разделов химии при решении профессиональных задач;

- использовать математические и естественнонаучные методы для проведения экспериментов;

- использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности; применять достижения естественнонаучных дисциплин для организации и совершенствования технологических процессов.

Владеть:

- методами поиска научной информации в компьютерных сетях и базах данных, навыками экспериментальной работы;
- навыками использования фундаментальных химических законов и естественнонаучных знаний в процессе выполнения научного исследования, а также в своей профессиональной деятельности.

Данная дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с последующими дисциплинами и практиками учебного плана, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее, а именно:

- «Экологическая безопасность»
- «Химическая экспертиза»
- «Химическая экология (проектная деятельность)»
- «Основы научных исследований»

При освоении данной дисциплины обучающийся сможет продемонстрировать (**частично**) следующие **обобщенные трудовые функции** (ОТФ) и **трудовые функции** (ТФ):

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	Код	Наименование	Наименование	Код
01.001 Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)	А	Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в образовательных организациях дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования	Общепедагогическая функция. Обучение	А/01.6
40.011 Профессиональный стандарт «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам»	А	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	А/01.5

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины(модуля))

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

Профессиональная компетенция (ПК):

Способен использовать знания о строении вещества, природе химической связи и свойствах различных классов химических элементов, веществ и материалов для понимания механизма химических реакций, происходящих в технологических процессах и окружающем мире, а также естественнонаучные знания для решения задач профессиональной деятельности (ПК-1).

Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции:

ПК-1.1. Использует знания о строении вещества, природе химической связи и свойствах различных классов химических элементов, веществ и материалов для понимания механизма химических реакций, происходящих в технологических процессах и окружающем мире.

ПК-1.2. Прогнозирует свойства химических соединений и материалов на основе данных об их свойствах и химическом строении.

ПК-1.3. Использует современные теоретические представления химической науки и естественнонаучные знания в своей профессиональной деятельности.

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы базовых химических дисциплин (ПК-1);
- теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач, а также свойства различных классов химических элементов, веществ и материалов для понимания механизма химических реакций, происходящих в технологических процессах и окружающем мире, а также естественнонаучные знания для решения задач профессиональной деятельности (ПК-1).

Уметь:

- использовать основные законы и положения химии для понимания механизма химических реакций, происходящих в технологических процессах и окружающем мире (ПК-1);
- прогнозировать свойства химических соединений и материалов учитывая их химическое строение (ПК-1).

Владеть:

- навыками использования фундаментальных химических законов и естественнонаучных знаний в процессе выполнения научного исследования, а также в своей профессиональной деятельности (ПК-1).

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ неде ли	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
1-2	Тема 1. Предмет цели и задачи курса, основные понятия. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи. Основные термины и определения в области гигиены питания.	2	4			работа на семинаре	0	4	[1], [2], [4]
3-4	Тема 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Аминокислоты и функции некоторых аминокислот в организме. Белковые вещества. Роль белков в питании. Проблема белкового дефицита. Белки пищевого сырья (злаков, масличных, бобовых культур, картофеля, молока, мяса). Превращение белков в технологическом потоке производства, взаимодействие с другими компонентами сырья.	2	4	Аминокислоты: понятие, получение, свойства, изомерия и номенклатура. Белки: понятие, строение, классификация, свойства, гидратация, денатурация, пенообразование, гидролиз, горение, цветные реакции. Пищевая ценность белков. Нуклеиновые кислоты. Методы выделения, очистки и определения белков.	2	работа на семинаре реферат	0	4	[2], [3], [5], [6]

№ неде ли	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
5-6	Тема 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Липиды (жиры и масла). Строение и состав липидов. Основные кислоты жиров и масел. Биологическая эффективность липидов. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов.	2	4	Строение и состав липидов. Понятие о реакциях этерификации и реакциях гидролиза. Классификация жиров. Строение и свойства жиров. Основные превращения липидов. Пищевая ценность масел и жиров. Превращения липидов при производстве продуктов питания.	2	работа на семинаре реферат	0	4	[2], [3], [5], [6]
7-8	Тема 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Углеводы. Классификация. Функции углеводов в организме и составе пищевых продуктов. Усвояемые и неусвояемые углеводы. Пищевые волокна. Превращения углеводов при хранении и переработке.	2	4	Углеводы, их классификация и значение. Моносахариды. Гексозы. Глюкоза. Полисахариды. Крахмал и целлюлоза. Превращения углеводов в технологических процессах. Пищевая ценность углеводов.	2	работа на семинаре контрольная работа презентация	0 0 0	4 4 5	[2], [3], [5], [6]

№ неде ли	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
9	Текущая работа студентов 1 рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						0 0	25 25	
9-10	Тема 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы. Витамины. Физиологическое значение и потребность. Содержание в сырье и готовых продуктах. Органические кислоты как регуляторы рН пищевых систем. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).	2	4	Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов. Разрушение витаминов в технологических процессах и способы их сохранения. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ингибиторы ферментов белковой природы.	2	работа на семинаре реферат	0	4	[2], [3], [5], [6]
11-12	Тема 3. Научные и практические аспекты нутрициологии. Современное состояние и перспективы развития науки о питании - нутрициологии. Классические теории	2	4	Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения. Значение основных компонентов пищи в нормализации жизнедеятельности	2	работа на семинаре реферат	0	4	[3], [5], [7], [8]

№ неде ли	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
	питания. Характеристика и анализ современных систем питания. Основы рационального питания. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского. Теория адекватного питания. Характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания и др.			организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека. Основы физиологии питания.					
13-14	Тема 3. Научные и практические аспекты нутрициологии. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи. Формула сбалансированного питания. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма	2	4	Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Проблема недостаточного и избыточного веса. Социальные токсиканты. Проблема потребления алкоголя, табакокурения, наркотиков	2	работа на семинаре реферат	0	4	[3], [5], [7], [8]

№ неде ли	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
	в энергии.								
15- 16	Тема 4. Токсичные вещества естественного происхождения. Ознакомление с природными токсичными соединениями растительного происхождения (токсины растений и грибов). Изучение токсичных соединений магрикультуры (моллюсков, ракообразных, сугуатера, сельдевых рыб, водорослей и др.); токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки. Соединения, образующиеся при хранении и переработке пищевых продуктов	2	4	Токсины естественного происхождения. Химические компоненты пищевых продуктов растительного и животного происхождения.	2	работа на семинаре реферат	0	4	[2], [3], [5], [9], [10]
17- 18	Тема 5. Пищевые добавки и пищевая продукция, полученная с	2	4	Применение пищевых добавок, обеспечивающих органолептические свойства продукта;	4	работа на семинаре презентация	0 0	4 5	[2], [3], [5], [7],

№ неде ли	Наименование темы дисциплины	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Баллы		Литература
		Лекции	Практич	Содержание	Часы		миним.	максим	
	использованием генетически модифицированных организмов. Характеристика и классификация пищевых добавок. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.			способствующих увеличению сроков хранения продуктов; необходимых в технологическом процессе Применение генно- модифицированных организмов в продуктах питания. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.					[9]
18	Текущая работа студентов						0	25	
	2 рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						0	25	
	Итого:	18	36		18		0	100	

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Информационно-развивающие технологии, направленные на овладение большим запасом знаний, запоминание и свободное оперирование ими.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации.

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности будущего специалиста.

Презентации предполагаются по следующим темам: «Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи»; «Научные и практические аспекты нутрициологии», «Токсичные вещества естественного происхождения».

Групповая дискуссия (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Традиционные лекции и практические занятия проводятся в форме с использованием современных интерактивных технологий.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (18 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме. Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;
- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Формы самостоятельной работы студентов:

- а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;
- б) подготовка презентаций в Power Point;
- в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);
- г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу;
- д) участия в дискуссиях.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования;

литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил:

- следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику;
- писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод);
- писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты;
- писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для

чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Основы химии пищевых продуктов»

Дисциплина «Основы химии пищевых продуктов» проводится в течение одного семестра, практические занятия проводятся в объеме 36 часов.

Практические занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по исследованиям в области химии пищевых продуктов.

Выполнению практической работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить

внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Выполнению практической работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных ответов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий (на практических занятиях), промежуточный (рубежная аттестация - тестирование), итоговый (зачет в 3 семестре).

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля могут быть опросы на семинарских занятиях, а также короткие (например, до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Виды текущего контроля:

- а) фронтальный опрос;
- б) контрольные работы;
- в) выполнение лабораторных работ;
- г) подготовка докладов, рефератов, выступлений.

Промежуточный контроль – тестирование по отдельным разделам дисциплины.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля, в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Итоговый контроль знаний по дисциплине – зачет в устной форме.

Итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Примерная тематика рефератов/презентаций (для формирования компетенции ПК-1)

1. Краткая история возникновения и развития пищевой химии.
2. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания.
3. Вода в пищевых продуктах.
4. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи - белки.
5. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи – жиры.
6. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи – углеводы.
7. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи – ферменты.
8. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи – витамины.
9. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи – минеральные вещества.
10. Теоретические и практические аспекты науки о питании.
11. Значение основных компонентов пищи в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
12. Пищевые продукты специального назначения.
13. Характеристика и степень опасности токсичных веществ растительного происхождения.
14. Природа растительных токсинов, механизм действия на организм человека.
15. Характеристика и степень опасности для человека токсинов продукции животного происхождения.
16. Биологически активные и ядовитые амины. Химическая природа. Влияние на организм человека. Распространение и содержание в пищевых продуктах.
17. Многоядерные ароматические углеводороды. Основные виды, условия образования в продуктах питания, степень канцерогенности, влияние на организм человека.
18. Применение пищевых добавок в пищевой промышленности.
19. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.
20. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
21. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
22. Методы идентификации ГМО. Требования к маркировке пищевых продуктов, содержащих ГМО.

Критерии формирования оценок

4 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

3 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

2 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

1 балл - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Максимальное количество баллов за реферат на семинаре – 4 балла.

Темы дискуссий

(для формирования компетенции ПК-1)

1. Основы гигиены питания. Концепции питания.
2. ГМО польза или вред?!

Оценочный лист защиты реферата

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Отметка
I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)		
1. Соответствие содержания работы заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления работы		
3. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		
4. Обоснованность и доказательность выводов		
Общая оценка за выполнение ИР		
II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		
2. Выделение основной мысли работы		
3. Качество изложения материала		
Общая оценка за доклад		
III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		
Вопрос 2		
Вопрос 3		
Общая оценка за ответы на вопросы		
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/ баллы	5	4	3	2-1
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Критерии оценки практических/семинарских работ

Семинарские занятия призваны научить студента самостоятельно работать с источником, анализируя его с позиций достоверности и информативности.

Целью семинаров для студентов, приступающих к изучению курса, является:

- более глубокое знакомство с некоторыми узловыми вопросами соответствующего раздела;
- обретение навыков научно-исследовательской работы на основе анализа текстов источников и применение различных методов исследования;

- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу;
- формированию обще профессиональных и профессиональных компетенций курса.

Критерии оценки:

4 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, демонстрирует умение критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам и отстаивает свою точку зрения, соблюдает нормы литературной речи, активно участвует в работе группы на семинаре.

3 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, но может критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам, активно участвует в работе группы на семинаре.

2 балла – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская отдельные неточности, знает источниковый материал и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, но возникают трудности с их анализом, умеет излагать собственную позицию, но не все выводы носят доказательный характер.

Максимальное количество баллов за работу на семинаре – 4 балла.

Типовые задания для практических/семинарских занятий

Тема 1. Предмет цели и задачи курса, основные понятия.

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи.
2. Основные термины и определения в области гигиены питания.

Тема 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.

1. Аминокислоты и функции некоторых аминокислот в организме.
2. Белковые вещества. Роль белков в питании. Проблема белкового дефицита.
3. Белки пищевого сырья (злаков, масличных, бобовых культур, картофеля, молока, мяса).
4. Превращение белков в технологическом потоке производства, взаимодействие с другими компонентами сырья.
5. Липиды (жиры и масла). Строение и состав липидов.
6. Основные кислоты жиров и масел.
7. Биологическая эффективность липидов.
8. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов.
9. Углеводы. Классификация.
10. Функции углеводов в организме и составе пищевых продуктов.
11. Усвояемые и неусвояемые углеводы.
12. Пищевые волокна.
13. Превращения углеводов при хранении и переработке.
14. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы.
15. Витамины. Физиологическое значение и потребность. Содержание в сырье и готовых продуктах.
16. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем.
17. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).

Тема 3. Научные и практические аспекты нутрициологии

1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании - нутрициологии.
2. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения.

3. Потребность человека в пищевых веществах и энергии.
4. Анализ рациона питания современного человека.
5. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания.
6. Основы рационального питания.
7. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского.
8. Теория адекватного питания. Характеристика и анализ альтернативных систем питания.
9. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
10. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи.
11. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.

Тема 4. Токсичные вещества естественного происхождения

1. Природные токсичные соединения растительного происхождения.
2. Ознакомление с природными токсичными соединениями растительного происхождения (токсины растений и грибов).
3. Изучение токсичных соединений марикультуры (моллюсков, ракообразных, сигуатера, сельдевых рыб, водорослей и др.); токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
4. Токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
5. Соединения, образующиеся при хранении и переработке пищевых продуктов

Тема 5. Пищевые добавки и пищевая продукция, полученная с использованием генетически модифицированных организмов

1. Характеристика и классификация пищевых добавок.
2. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.
3. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
4. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
5. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
6. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
7. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.

Темы, разделы, вынесенные на самостоятельную подготовку

1. Аминокислоты: понятие, получение, свойства, изомерия и номенклатура.
2. Белки: понятие, строение, классификация, свойства, гидратация, денатурация, пенообразование, гидролиз, горение, цветные реакции.
3. Пищевая ценность белков.
4. Нуклеиновые кислоты.
5. Методы выделения, очистки и определения белков.
6. Строение и состав липидов.
7. Понятие о реакциях этерификации и реакциях гидролиза.
8. Классификация жиров. Строение и свойства жиров.
9. Основные превращения липидов. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
10. Пищевая ценность масел и жиров.
11. Углеводы, их классификация и значение.
12. Моносахариды. Гексозы. Глюкоза.

13. Полисахариды. Крахмал и целлюлоза.
14. Превращения углеводов в технологических процессах. Пищевая ценность углеводов.
15. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.
16. Разрушение витаминов в технологических процессах и способы их сохранения.
17. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот.
18. Ингибиторы ферментов белковой природы.
19. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения.
20. Значение основных компонентов пищи в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
21. Основы физиологии питания.
22. Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания.
23. Проблема недостаточного и избыточного веса.
24. Социальные токсиканты. Проблема потребления алкоголя, табакокурения, наркотиков.
25. Химические компоненты пищевых продуктов растительного и животного происхождения.
26. Пищевые добавки и их влияние на организм.
27. Вредные химические пищевые добавки, их номенклатура и классификация.
28. Правила приобретения пищевых продуктов.
29. Опасность утраты продовольственной независимости страны.
30. Моделирование процессов управления продовольственной безопасностью.
31. Применение генно-модифицированных организмов в продуктах питания.
32. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.
33. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.

Критерии формирования оценки контрольной работы

Подготовка к аудиторной контрольной работе требует изучения лекционного материала и вопросов по пройденным темам практических работ. Акцент делается на определениях, терминах, содержании понятий, датах, именах, характеристиках отдельных групп источников.

Особенностью проведения модульных работ является то, что курс разбит на тематические блоки, которые и определяют тематику модульных контрольных работ в соответствии с объемом изученного материала. Вопросы и задания для контрольных работ студенты получают заранее от преподавателя.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения контрольной работы.

Критерии оценки:

4 балла – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

3 балла – задания контрольной работы выполнены верно, не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

2 балла – контрольная работа выполнена частично, на вопросы нет четко сформулированных ответов.

1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 4 балла.

**Варианты контрольных работ
(для формирования компетенции ПК-1)**

ВАРИАНТ 1

1. Дайте определение следующим терминам: продовольственное сырьё; медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов; биологическая ценность.

2. В 1г белка пшеницы содержится (в мг): изолейцина-37; лейцина-70; лизина-56; метионина + цистеина-40; фенилаланина + тирозина-50; треонина-63; триптофана-7; валина-22. Определить лимитирующие кислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Средний суточный рацион человека, занятого умеренным физическим трудом, составляет 120 грамм белков, 115 грамм жира, 480 грамм углеводов. Какова калорийность суточного рациона, соответствует ли она основам рационального питания, каково процентное содержание в рационе основных составных частей пищи и соответствует ли их содержание принципам рационального питания?

ВАРИАНТ 2

1. Дайте определение следующим терминам: пищевые продукты; безопасность пищевых продуктов; биологическая эффективность.

2. В 1г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-47; лейцина-80; лизина-66; метионина + цистеина-20; фенилаланина + тирозина-58; треонина-93; триптофана-17; валина-22. Определить лимитирующие кислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Рассчитайте, какое мороженое является самым калорийным, какое – менее: 120 г. сливочно-орехового (ж=13,0; б=5,5; у=18,6); 80 г молочно-шоколадного (ж=3,5; б=4,2; у=23).

ВАРИАНТ 3

1. Дайте определение следующим терминам: фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья; качество пищевых продуктов; энергетическая ценность.

2. В 1 г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-85; лейцина-18; лизина-22; метионина+цистеина-56; фенилаланина+тирози́на-78; треонина-48; триптофана-12; валина-10. Определить лимитирующие аминокислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Средний суточный рацион человека, занятого тяжелым физическим трудом, составляет 130 грамм белков, 95 грамм жира, 290 грамм углеводов. Какова калорийность суточного рациона, соответствует ли она основам рационального питания, каково процентное содержание в рационе основных составных частей пищи, и соответствует ли их содержание принципам рационального питания?

ВАРИАНТ 4

1. Дайте определение следующим терминам: идентификация пищевых продуктов и продовольственного сырья; упаковочные и вспомогательные материалы; пищевая ценность.

2. В 1 г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-39; лейцина-70; лизина-68; метионина+цистеина-48; фенилаланина+тирози́на-64; треонина-88; триптофана-10; валина-45. Определить лимитирующие аминокислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Чему равна калорийность завтрака, состоящего из 280 г шиповникового сока (ж - 0; б -0,1; у -17,6); и 50 г твороженных сырков (ж - 23,0; б -7,1; у - 27,5).

ВАРИАНТ 5

1. Дайте определение следующим терминам: срок хранения (реализации); медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов; идентификация пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. В 1 г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-65; лейцина-28; лизина-42; метионина+цистеина-16; фенилаланина+тирозина-38; треонина-78; триптофана-22; валина-8. Определить лимитирующие аминокислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Рассчитайте, какое мороженое является самым калорийным, какое – менее: 110 г. сливочно-орехового (ж=13,0; б=5,5; у=18,6); 140 г пломбира (ж=12; б=3,2; у=20,8).

ВАРИАНТ 6

1. Дайте определение следующим терминам: биологическая эффективность; фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья; пищевые продукты.

2. В 1 г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-19; лейцина-70; лизина-48; метионина+цистеина-58; фенилаланина+тирозина-74; треонина-80; триптофана-20; валина-15. Определить лимитирующие аминокислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Средний суточный рацион человека, занятого умственным трудом, составляет 100 грамм белков, 90 грамм жира, 360 грамм углеводов. Какова калорийность суточного рациона, соответствует ли она основам рационального питания, каково процентное содержание в рационе основных составных частей пищи, и соответствует ли их содержание принципам рационального питания?

ВАРИАНТ 7

1. Дайте определение следующим терминам: продовольственное сырьё; медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов; биологическая ценность.

2. В 1г белка пшеницы содержится (в мг): изолейцина-37; лейцина-70; лизина-56; метионина + цистеина-40; фенилаланина + тирозина-50; треонина-63; триптофана-7; валина-22. Определить лимитирующие кислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Средний суточный рацион человека, занятого умеренным физическим трудом, составляет 120 грамм белков, 115 грамм жира, 480 грамм углеводов. Какова калорийность суточного рациона, соответствует ли она основам рационального питания, каково процентное содержание в рационе основных составных частей пищи и соответствует ли их содержание принципам рационального питания?

ВАРИАНТ 8

1. Дайте определение следующим терминам: пищевые продукты; безопасность пищевых продуктов; биологическая эффективность.

2. В 1г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-47; лейцина-80; лизина-66; метионина + цистеина-20; фенилаланина + тирозина-58; треонина-93; триптофана-17; валина-22. Определить лимитирующие кислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Рассчитайте, какое мороженое является самым калорийным, какое – менее: 120 г. сливочно-орехового (ж=13,0; б=5,5; у=18,6); 80 г молочно-шоколадного (ж=3,5; б=4,2; у=23).

ВАРИАНТ 9

1. Дайте определение следующим терминам: фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья; качество пищевых продуктов; энергетическая ценность.

2. В 1 г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-85; лейцина-18; лизина-22; метионина+цистеина-56; фенилаланина+тирозина-78; треонина-48; триптофана-12; валина-10. Определить лимитирующие аминокислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Средний суточный рацион человека, занятого тяжелым физическим трудом, составляет 130 грамм белков, 95 грамм жира, 290 грамм углеводов. Какова калорийность суточного рациона, соответствует ли она основам рационального питания, каково процентное содержание в рационе основных составных частей пищи, и соответствует ли их содержание принципам рационального питания?

ВАРИАНТ 10

1. Дайте определение следующим терминам: идентификация пищевых продуктов и продовольственного сырья; упаковочные и вспомогательные материалы; пищевая ценность.

2. В 1 г белка пищевого продукта содержится (в мг): изолейцина-39; лейцина-70; лизина-68; метионина+цистеина-48; фенилаланина+тирозина-64; треонина-88; триптофана-10; валина-45. Определить лимитирующие аминокислоты и кислоты, по которым этот продукт неполноценен.

3. Чему равна калорийность завтрака, состоящего из 280 г шиповникового сока (ж - 0; б -0,1; у -17,6); и 50 г твороженных сырков (ж - 23,0; б -7,1; у - 27,5).

Вопросы к рубежным аттестациям (для формирования компетенции ПК-1)

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи.
2. Основные термины и определения в области гигиены питания.
3. Аминокислоты и функции некоторых аминокислот в организме.
4. Белковые вещества. Роль белков в питании. Проблема белкового дефицита.
5. Белки пищевого сырья (злаков, масличных, бобовых культур, картофеля, молока, мяса).
6. Превращение белков в технологическом потоке производства, взаимодействие с другими компонентами сырья.
7. Липиды (жиры и масла). Строение и состав липидов.
8. Основные кислоты жиров и масел.
9. Биологическая эффективность липидов.
10. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов.
11. Углеводы. Классификация.
12. Функции углеводов в организме и составе пищевых продуктов.
13. Усвояемые и неусвояемые углеводы.
14. Пищевые волокна.
15. Превращения углеводов при хранении и переработке.
16. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы.
17. Витамины. Физиологическое значение и потребность. Содержание в сырье и готовых продуктах.
18. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем.
19. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).
20. Аминокислоты: понятие, получение, свойства, изомерия и номенклатура.
21. Белки: понятие, строение, классификация, свойства, гидратация, денатурация, пенообразование, гидролиз, горение, цветные реакции.
22. Пищевая ценность белков.

23. Нуклеиновые кислоты.
24. Методы выделения, очистки и определения белков.
25. Строение и состав липидов.
26. Понятие о реакциях этерификации и реакциях гидролиза.
27. Классификация жиров. Строение и свойства жиров.
28. Основные превращения липидов. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
29. Пищевая ценность масел и жиров.
30. Углеводы, их классификация и значение.
31. Моносахариды. Гексозы. Глюкоза.
32. Полисахариды. Крахмал и целлюлоза.
33. Превращения углеводов в технологических процессах. Пищевая ценность углеводов.
34. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.
35. Разрушение витаминов в технологических процессах и способы их сохранения.
36. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот.
38. Ингибиторы ферментов белковой природы.
39. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения.
40. Значение основных компонентов пищи в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
41. Основы физиологии питания.
42. Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания.
43. Проблема недостаточного и избыточного веса.
44. Современное состояние и перспективы развития науки о питании - нутрициологии.
45. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения.
46. Потребность человека в пищевых веществах и энергии.
47. Анализ рациона питания современного человека.
48. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания.
49. Основы рационального питания.
50. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского.
51. Теория адекватного питания. Характеристика и анализ альтернативных систем питания.
52. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
53. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи.
54. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.
55. Природные токсичные соединения растительного происхождения.
56. Ознакомление с природными токсичными соединениями растительного происхождения (токсины растений и грибов).
57. Изучение токсичных соединений марикультуры (моллюсков, ракообразных, сигуатера, сельдевых рыб, водорослей и др.); токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
58. Токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
59. Соединения, образующиеся при хранении и переработке пищевых продуктов

60. Характеристика и классификация пищевых добавок.
61. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.
62. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
63. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
64. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
65. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
66. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.
67. Моделирование процессов управления продовольственной безопасностью.
68. Применение генно-модифицированных организмов в продуктах питания.
69. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.
70. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.

Примерные тестовые задания (для формирования компетенции ПК-1)

1. Совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении:
безопасность пищевых продуктов
медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
качество пищевых продуктов
2. Эти химические соединения играют ключевую роль в жизни клетки, составляя материальную основу ее химической деятельности, исключительное свойство их – самоорганизация структуры:
жиры
белки
органические кислоты
3. В гигиеническом отношении наиболее благоприятный углевод:
глюкоза
раффиноза
фруктоза
4. У людей, не имеющих физической нагрузки, расход энергии на мышечную деятельность составляет:
90 - 100 ккал/ч
70 – 90 ккал/ч
110 -120 ккал/ч
5. Сторонники этой концепции находят в отдельных продуктах целебные свойства. Использование таких продуктов рекомендуется при всех заболеваниях без исключения и для всех людей:
концепция «мнимых» лекарств
концепция абсолютизации оптимальности
концепция индексов пищевой ценности

6. Эти химические соединения играют ключевую роль в жизни клетки, составляя материальную основу ее химической деятельности, исключительное свойство их — самоорганизация структуры:

жиры
белки
органические кислоты

7. В гигиеническом отношении наиболее благоприятный углевод:

глюкоза
раффиноза
фруктоза

8. У людей, не имеющих физической нагрузки, расход энергии на мышечную деятельность составляет:

90 - 100 ккал/ч
70 – 90 ккал/ч
110 -120 ккал/ч

9. Этот краситель красного цвета получают из кошенили:

алканнин
куркума
кармин

10. Эта пищевая добавка запрещена для применения в России:

E 182
E 121
E 300

11. Симптомы этого отравления схожи с алкогольным опьянением:

отравление тетродотоксином
отравление ихтиотоксином
паралитическое отравление мясом моллюсков

12. Умножая эту величину на массу человека, определяют ДСП компонента:

ДСБ
ПДК
ДСД

13. Эти соединения обладают канцерогенным действием:

нитрозосоединения
азо-соединения
нитраты

14. Чужеродные вещества, поступающие в человеческий организм с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность, называются

микобиотиками
ксенобиотиками

15. Вещества химической природы, подавляющие развитие микроорганизмов

антиокислители
антибиотики
антисептики

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	25
- работа на семинаре/реферат	16
- презентация	5
- контрольная работа	4
1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	25
Текущая оценка студента в течение 10-16 недели, в том числе:	25
- работа на семинаре/реферат	16
- презентация	5
- контрольная работа	4
2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	25
Итого	100

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических/лабораторных занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических/лабораторных занятиях

Промежуточный контроль:

За устный ответ на экзамене/зачете студент получает 0-50 баллов. Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э/3):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Э/3 - количество баллов, набранных на экзамене/зачете

Пересчет полученной итоговой суммы баллов по предмету в оценку производится по шкале:

- «отлично» - 86-100 баллов;
- «хорошо» - 71-85 баллов;
- «удовлетворительно» - 56-70 баллов;
- «зачет» - 56-100 баллов.

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

**Вопросы к зачету по дисциплине
«Основы химии пищевых продуктов»
(для формирования компетенции ПК-1)**

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи.
2. Основные термины и определения в области гигиены питания.
3. Аминокислоты и функции некоторых аминокислот в организме.
4. Белковые вещества. Роль белков в питании. Проблема белкового дефицита.
5. Белки пищевого сырья (злаков, масличных, бобовых культур, картофеля, молока, мяса).
6. Превращение белков в технологическом потоке производства, взаимодействие с другими компонентами сырья.
7. Липиды (жиры и масла). Строение и состав липидов.
8. Основные кислоты жиров и масел.
9. Биологическая эффективность липидов.
10. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов.
11. Углеводы. Классификация.
12. Функции углеводов в организме и составе пищевых продуктов.
13. Усвояемые и неусвояемые углеводы.
14. Пищевые волокна.
15. Превращения углеводов при хранении и переработке.
16. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы.
17. Витамины. Физиологическое значение и потребность. Содержание в сырье и готовых продуктах.
18. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем.
19. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).
20. Аминокислоты: понятие, получение, свойства, изомерия и номенклатура.
21. Белки: понятие, строение, классификация, свойства, гидратация, денатурация, пенообразование, гидролиз, горение, цветные реакции.
22. Пищевая ценность белков.
23. Нуклеиновые кислоты.
24. Методы выделения, очистки и определения белков.
25. Строение и состав липидов.
26. Понятие о реакциях этерификации и реакциях гидролиза.
27. Классификация жиров. Строение и свойства жиров.
28. Основные превращения липидов. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
29. Пищевая ценность масел и жиров.
30. Углеводы, их классификация и значение.
31. Моносахариды. Гексозы. Глюкоза.
32. Полисахариды. Крахмал и целлюлоза.
33. Превращения углеводов в технологических процессах. Пищевая ценность углеводов.
34. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.
35. Разрушение витаминов в технологических процессах и способы их сохранения.
36. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот.
38. Ингибиторы ферментов белковой природы.
39. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения.

40. Значение основных компонентов пищи в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
41. Основы физиологии питания.
42. Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического и лечебно-профилактического питания.
43. Проблема недостаточного и избыточного веса.
44. Современное состояние и перспективы развития науки о питании - нутрициологии.
45. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности товаров в мире и прогнозы их решения.
46. Потребность человека в пищевых веществах и энергии.
47. Анализ рациона питания современного человека.
48. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания.
49. Основы рационального питания.
50. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского.
51. Теория адекватного питания. Характеристика и анализ альтернативных систем питания.
52. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
53. Опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи.
54. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.
55. Природные токсичные соединения растительного происхождения.
56. Ознакомление с природными токсичными соединениями растительного происхождения (токсины растений и грибов).
57. Изучение токсичных соединений марикультуры (моллюсков, ракообразных, сипуатера, сельдевых рыб, водорослей и др.); токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
58. Токсичные и канцерогенные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
59. Соединения, образующиеся при хранении и переработке пищевых продуктов
60. Характеристика и классификация пищевых добавок.
61. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.
62. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
63. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
64. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
65. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
66. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.
67. Моделирование процессов управления продовольственной безопасностью.
68. Применение генно-модифицированных организмов в продуктах питания.
69. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.
70. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.

Зачет. Критерии формирования оценок

Характеристика ответа	Баллы
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленные вопросы, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан не полный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25

Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	«Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения, и навыки не сформированы.	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и

<p>вопросов в рамках заданий билета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности. 	<ul style="list-style-type: none"> - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на зачете</p>	<p>явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «не зачет»	Оценка «зачет»	Оценка «зачет»	Оценка «зачет»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативные документы

1. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

б) основная литература

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев, Н.В. Хураськина; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 188 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477>. – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-7882-1923-3. – Текст: электронный.

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452385>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 161 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05916-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452994>

5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев, Н.В. Хураськина; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. – 188 с.: схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500477>. – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-7882-1923-3. – Текст: электронный.

6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 456 с.: табл., схем. – (Питание практика технология гигиена качество безопасность). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348>. – ISBN 5-94087-777-X; 978-5-94087-777-6. – Текст: электронный.

в) дополнительная литература

7. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А.В. Бердутина, С. В. Купцова. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. — 227 с.

8. Корнеева, Т.А. Основы рационального питания: учебное пособие: / Т.А. Корнеева, Е.Э. Седова; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 72 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574780>. – Библиогр. с. 53. – ISBN 978-5-7782-3449-9. – Текст: электронный.

9. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 456 с.: табл., схем. –

(Питание практика технология гигиена качество безопасность). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348>. – ISBN 5-94087-777-X; 978-5-94087-777-6. – Текст: электронный.

10. Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору: учебное пособие / В.В. Закревский. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004. – 280 с.

з) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).

2. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).

3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>).

4. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov.

5. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>.

6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru).

7. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).

8. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).

9. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

10. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

11. <http://www.znaytovar.ru>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

12. <http://vsegost.com/> - Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line.

13. <https://docs.eaeunion.org/ru-ru> - Правовой портал Евразийского экономического союза. Свободный доступ on-line.

14. <http://www.rospotrebнадзор.ru> - Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей.

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 606 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, кафедра, электронная кафедра с микрофоном, а также программным обеспечением.

Проведение практических/семинарских занятий осуществляется в кабинете № 614 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол и стул; столы и стулья обучающихся, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, а также программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул.

Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, а также программным обеспечением.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MP SA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г., продлена до 2021 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат», продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.