

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»

«Утверждаю»
Ректор, д.э.н., профессор
Бучаев Я.Г.
26 мая 2017г.



Кафедра естественнонаучных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Квалификация – техник-технолог

Махачкала - 2017г.

УДК 637

ВВК 63.032.2 я 73

Составитель – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУИХ, Гусейнов Камс Магомедович, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУИХ.

Внутренний рецензент – Казанбаскова Анна Абакаровна, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУИХ.

Внешний рецензент – Омаров Камилль Зубанрович, доктор биологических наук, профессор, заведующий лабораторией «Экологии животных» НИИР ДНЦ РАН

Представитель работодателя: Исмаилов Артур Фейзудинович, генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания)

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., №384

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» размещена на официальном сайте www.dguhi.ru

Адиева А.А., Гусейнов К.М. Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Махачкала: ДГУИХ, 2017г., 19 с.

Рекомендовано к утверждению
Учебно-методическим советом ДГУИХ,
председатель Учебно-методического
совета ДГУИХ, проректор по учебной
работе,
доктор экономических наук, профессор
Казаватова И.О.

26 мая 2017 г.

Одобрено и рекомендовано
к утверждению.
Руководитель образовательной программы СПО
– программы подготовки специалистов среднего
звена по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
Адиева Т.А.

25 мая 2017 г.

Одобрено на заседании кафедры
естественнонаучных дисциплин,
24 мая 2017 г. протокол №19
Заведующая кафедрой, к.х.н., доцент
Умарова Ю.А.

2017

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий..	7
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	8
6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине.....	8
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины.....	12
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы, а так же выполнение самостоятельной работы, в том числе курсовых работ (проектов)).	12
9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	16
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	18
Лист согласованных изменений, вносимых в рабочую программу.....	20

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания, морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены.

Задачи преподавания дисциплины. Основной задачей дисциплины является ознакомление студентов с основами физиологии питания и санитарной гигиены, миром микроорганизмов и представляемой ими опасности для здоровья человека,

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Физиологии питания»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

2. рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. роль пищи для организма человека; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
2. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи и факторы, влияющие на основные процессы обмена веществ в организме;
3. суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;
4. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания.

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиологии питания» относится к базовой части профессионального цикла в структуре ООП и является обязательной к изучению. Для изучения дисциплины студенту необходимо знание основ химии, биологии, экологии, экономики и психологии.

Раздел 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы **72** часа

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 72 часа, в том числе:

- лекционного типа – 24 ч.
- семинарского типа – 24 ч.
- самостоятельная работа обучающихся – 24 ч.

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№ п /п	Тема дисциплины	Всего академических часов	в т.ч. занятия лекционного типа	в т.ч. занятия семинарского типа:					Самостоятельная работа	Количество часов в интерактивной форме	Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации
				семинары	практические занятия	Лабораторные занятия (лаб. работы, лаб. практикум)	коллективы	иные аналогичные занятия			
1	<i>Тема 1. Пищевые вещества и их значение</i>	10	4	2					4	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
2	<i>Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи</i>	12	4	4					4	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
3	<i>Тема 3. Обмен веществ и энергии</i>	10	4	4					2	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
4	<i>Тема 4. Питание различных групп взрослого населения</i>	10	2	4					4	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
5	<i>Тема 5. Особенности питания детей и подростков</i>	10	2	4					4	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
6	<i>Тема 6. Пищевые инфекционные заболевания</i>	10	4	4					2	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
7	<i>Тема 7. Пищевые отравления</i>	10	4	2					4	2	Работа по карточкам, тестирование, контрольная работа
	Итого	72	24	24					24	14	

Раздел 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Автор	Название учебно-методической литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	Выходные данные по стандарту	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ
1	Адиева А.А.	Лабораторный практикум по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария»	Махачкала, 2016. ДГУНХ	50
2	Адиева А.А.	Сборник задач по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария»	Махачкала, 2015. ДГУНХ	50
3	Адиева А.А.	Рабочая тетрадь по дисциплине «Физиология питания»	Махачкала, 2016.	Электр.
4	Адиева А.А., Меджидов А.Г.	Основы рационального питания - Рабочая тетрадь: Учебно-методическое пособие	Махачкала, Издательство «Апробация» 2017, 42 с.	100
5	Адиева А.А., Меджидова М.Г.	Учебно-методический комплекс по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии».	Махачкала: ВПО ДГИНХ – 2013 г. – С.136.	50
6	Адиева А.А.	Тесты по дисциплине «Микробиология, физиология питания и санитария» для специальности «ТПОП»	Махачкала: ВПО ДГИНХ – 2013 г.- 66с.	100
7	Адиева А.А.	Микробиология. Нанобиотехнологии: учебное пособие.	Махачкала: ИПЦ ДГУ, 2016. – 206с.	50

Раздел 6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине

№	Автор издания	Название	Место, год издания, издательство	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ
<i>I. Основная учебная литература</i>				

1	Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М. http://www.knigafund.ru	Пищевые и биологически активные добавки к пище: учебное пособие	Логос, 2016	300 в соответствии с гражданско-правовым договором №01 от 23 сентября 2014г.
2	Барышева Е., Баранова О. http://biblioclub.ru	Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях: учебное пособие	Оренбург, ОГУ, 2015	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
3	Мархоцкий Я.Л. http://biblioclub.ru	Советы терапевта. Гигиена питания	Минск: Высшая школа 2011	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
4	Васюкова А.Т. http://biblioclub.ru	Справочник повара	М.: Дашков и Ко 2012	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
5	Карпова Г.В., Студяникова М.А. http://biblioclub.ru	Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 1	Оренбург: Оренбургский государственный университет 2016	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
6	Карпова Г.В., Студяникова М.А. http://biblioclub.ru	Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 2	Оренбург: Оренбургский государственный университет 2016	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.

7	Попова Н.Н. http://www.knigafund.ru	Основы рационального питания: учебное пособие	ВГУИТ.- 2013 г.	300 в соответствии с гражданско-правовым договором №01 от 23 сентября 2014г.
8	Адиева А.А., Меджидова М.Г.	УМК по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии».	Махачкала: ВПО ДГИНХ – 2013 г. – С.136.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru ;
9	Адиева А.А.	Тесты по дисциплине «Микробиология, физиология питания и санитария» для специальности «ТПОП»	Махачкала: ВПО ДГИНХ – 2013 г.- 66с.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru ;
10	Адиева А.А.	Микробиология. Нанобиотехнологии: учебное пособие.	Махачкала: ИПЦ ДГУ, 2016. – 206с.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru ;
11	Адиева А.А.	Лабораторный практикум по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария»	Махачкала, ДГУНХ - 2012. - 34с.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru ; elibrary.ru
12	Адиева А.А.	Сборник задач по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария»	Махачкала, ДГУНХ -2012. – 30с.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru
13	Адиева А.А.	Лабораторный практикум по дисциплине «Микробиология и санитария».	Махачкала: ИПЦ - ДГУ - 2015. – 36с.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru ; elibrary.ru
14	Адиева А.А.	Учебно-методическое пособие по дисциплине «Микробиология и санитария».	Махачкала, ДГУНХ -2016.	Неограниченный доступ на официальном сайте ДГУНХ www. dgunh.ru

II. Дополнительная литература

A) Дополнительная учебная литература

№	Автор издания	Название	Место, год издания, издательство	Количество экземпляров в библиотеке ДГИНХ
---	---------------	----------	----------------------------------	---

1	Позняковский В.М., Влощинский П.Е., Дроздова Т.М. http://www.knigafund.ru	Физиологи питания: Учебник	Сибирское университетское издательство 2007 г.	300 в соответствии с гражданско-правовым договором №01 от 23 сентября 2014г.
2	Позняковский В.М., Австиевских Е.Н., Вековцев А.А. http://www.knigafund.ru	Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения	Сибирское университетское издательство 2005 г.	300 в соответствии с гражданско-правовым договором №01 от 23 сентября 2014г.
3	Позняковский В.М., Покровский В.И. http://www.knigafund.ru	Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни	Сибирское университетское издательство 2002 г.	300 в соответствии с гражданско-правовым договором №01 от 23 сентября 2014г.
4	Никитина Е.В., Китаевская С.В., Киямова С.Н. http://biblioclub.ru	Основы физиологии питания: учебное пособие	Казань: Издательство КНИТУ, 2008	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
5	Богданова А.В. http://biblioclub.ru	Диета для вашего сердца	СПб: ИК «Крылов», 2011	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
6	Улыбина Ю.Н. http://biblioclub.ru	Диета на кефире и простокваше	М.: Рипол Классик, 2007	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по

				предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
7	Составитель Кашин С.П. http://biblioclub.ru	Лечебная диета. Самая эффективная йогуртовая диета	М.: Рипол Классик, 2014	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
8	Смирнова М.А. http://biblioclub.ru	Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты	М.: Рипол Классик, 2013	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.
9	Смирнова М.А. http://biblioclub.ru	Лечебное питание. Гастрит и язвенная болезнь	М.: Рипол Классик, 2013	11000 в соответствии с договором № 114-05/14 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 27 мая 2014г.

Г) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)

1.Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
<http://www.consultant.ru>

2.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» <http://www.consultant.ru>

В) Периодические издания

1 Научно-образовательный журнал. Вестник Московского Университета. Серия 16. Биология. 2010. № 3:<http://biblioclub.ru>

2 Вестник Пермского университета. Серия Биология. 2011. № 3-4 http://biblioclub.ru
3 Научно-практический журнал «Прикладная микробиология» Т.II, №1(3) 2014. http://biblioclub.ru
Г) Справочно-библиографическая литература
1. Биологический энциклопедический словарь / Гл. ред. М.С. Гиляров. М., "Сов. энциклопедия", 1989. 864 стр., илл. [Электронная версия: http://biblioclub.ru
2. Биологический энциклопедический словарь. - М.: ДиректМедия Паблишинг, 2006. - 9000 с. (Серия: Классика энциклопедий) http://biblioclub.ru
3. Современная иллюстрированная энциклопедия. Биология. М.: РОСМЭН-ПРЕСС, 2006, 562с. Редактор: Горкин А.П. http://biblioclub.ru
Реферативный журнал Вестник МГОУ. Серия «Естественные науки». 2012. № 1. Издательство Московского государственного областного университета • 2012 год • 113 страниц http://biblioclub.ru

Раздел 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

1. Научно-образовательный проект, посвящённый биологии и родственным наукам, главная цель которого: предоставление информации по всем разделам биологии в максимально доступной форме для обычного читателя. <http://www.sbio.info>
2. Газета «Биология» издательского дома Первое сентября: <http://bio.1september.ru>
3. College.ru – интернет-проект для дистанционной подготовки к сдаче зачета по биологии: <http://college.ru/biologiya/>
4. Биологическая картина мира. Краткое пособие по основным биологическим проблемам: происхождение и развитие жизни, развитие экосистем, законы наследственности, антропология. <http://nrc.edu.ru/est/r4/>
5. Биология и экология. Тематические проекты по указанным предметам, призванные быть материалами для непосредственного использования на уроках по определённым темам <http://schools.techno.ru/sch758/works.htm>

Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы, а так же выполнение самостоятельной работы, в том числе курсовых работ (проектов))

Для освоения обучающимися дисциплины и достижения запланированных результатов обучения, учебным планом предусмотрены занятия семинарского типа, самостоятельная работа, подготовка и защита рефератов, электронных презентаций по выполнению которых и даются рекомендации.

В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы по индивидуальной инициативе преподавателя. Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Специфика обучения в колледже, в отличие от обучения в школе состоит в том, что в вузе решающее значение приобретает самостоятельная работа как одна из форм организации учебно-воспитательного процесса. Внутренняя установка студента на самостоятельную работу делает его учебную и научную деятельность целеустремленным, активным и творческим процессом, насыщенным личностным смыслом обязательных достижений. Студент, пользуясь программой, основной и дополнительной литературой, сам организует процесс познания. В этой ситуации преподаватель лишь опосредованно управляет его деятельностью.

Самостоятельная работа способствует сознательному усвоению, углублению и расширению теоретических знаний; формируются необходимые профессиональные умения и навыки и совершенствуются имеющиеся; происходит более глубокое осмысление методов научного познания конкретной науки, овладение необходимыми умениями творческого познания;

Основными формами самостоятельной работы являются:

- конспектирование лекций и прочитанного источника;
- проработка материалов прослушанной лекции;
- самостоятельное изучение программных вопросов, указанных преподавателем на лекциях и выполнение домашних заданий;
- формулирование тезисов;
- составление аннотаций и написание рецензий;
- обзор и обобщение литературы по интересующему вопросу;
- изучение научной литературы;
- подготовка к семинарским занятиям, зачетам и экзаменам;
- подготовка и защита реферата, электронных презентаций.

Рекомендации по подготовке реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста:

- актуальность темы исследования;
- новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);
- умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;

Степень раскрытия сущности вопроса:

- соответствие плана теме реферата;
- соответствие содержания теме и плану реферата;
- полнота и глубина знаний по теме;

- обоснованность способов и методов работы с материалом;
- умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников:

- оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению:

- насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;
- оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;
- соблюдение требований к объёму реферата.

Шкала оценивания реферата

Баллы	Критерии
5	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.
3-4	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
1-2	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
0	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Рекомендации по подготовке электронных презентаций

При создании электронных презентаций необходимо найти правильный баланс между подаваемым материалом и сопровождающими его мультимедийными элементами, чтобы не снизить результативность материала. Одним из важных моментов является сохранение **единого стиля**, унифицированной структуры и формы представления материала. Для правильного выбора стиля требуется знать принципы эргономики, заключающие в себя наилучшие, проверенные на практике методы использования тех или иных компонентов мультимедийной презентации. При создании мультимедийного пособия предполагается ограничиться использованием *двух или трех шрифтов*. Вся презентация должна выполняться в

одной цветовой палитре, например на базе одного шаблона, также важно проверить презентацию на удобство её чтения с экрана.

Тексты презентации не должны быть большими. Выгоднее использовать сжатый, информационный стиль изложения материала. Нужно будет суметь вместить максимум информации в минимум слов, привлечь и удержать внимание аудитории. Недостаточно просто скопировать информацию с других носителей и разместить её в презентации.

При подготовке презентации возможно использование ресурсов сети Интернет, современных мультимедийных энциклопедий и электронных учебников.

Критерии оценивания по содержанию

- 1) целевая проработанность;
- 2) структурированность в подаче представляемых материалов;
- 3) логичность, простота изложения;
- 4) правильность построения фраз и отсутствие синтаксических и орфографических ошибок;
- 5) наличие списка литературы и информационно-справочных материалов, использованных в работе над проектом;
- 6) лицензионная чистота используемых продуктов;
- 7) степень вовлеченности участников образовательного процесса в реализацию проекта.

Критерии оценивания по оформлению

- 1) объем (оптимальное количество слайдов);
- 2) дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям);
- 3) оригинальность оформления;
- 4) эстетика;
- 5) соответствие стандартам оформления.

Шкала оценивания презентаций

Баллы	Критерии
5	<ul style="list-style-type: none">-предложенная тема полностью раскрыта (соответствие выводов и результатов исследования поставленной цели);-информация изложена последовательно;-использованы дополнительные источники информации (Internet, дополнительная литература, публикации в прессе и т.д.);-разработан дизайн презентации, соответствующий теме проекта;-использованы различные анимационные эффекты;-использованы гиперссылки и управляющие кнопки;-существует содержание и список источников информации.

3-4	-предложенная тема раскрыта, допущены незначительные неточности; -допущена некоторая непоследовательность изложения материала; -разработан дизайн презентации, соответствующий теме проекта; -использованы различные анимационные эффекты; -существует содержание и список источников информации.
1-2	-тема раскрыта, допущены 2 – 4 серьезные ошибки; -нет четкой последовательности изложенного материала; -разработан дизайн презентации; -использованы анимационные эффекты.
0	-тема не раскрыта.

Рекомендации по оцениванию результатов тестирования студентов

В завершении изучения каждой темы дисциплины «Физиологии питания» проводится тестирование (компьютерное или бланковое).

Критерии оценки результатов тестирования

Оценка (стандартная)	Оценка (тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	80-100 %
«хорошо»	70-79%
«удовлетворительно»	60-69%
«неудовлетворительно»	менее 60%

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов, компьютерный лабораторный практикум и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы). Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Для обеспечения учебного процесса институт заключил договор с компанией Microsoft по программе

"Microsoft Developer Network Academic Alliance" с целью закупки лицензионного программного обеспечения для обеспечения учебного процесса и управления ВУЗом в целом. В рамках данной программы вузу разрешено для скачивания и использования в учебном процессе более 100 наименований программных продуктов, среди которых, в частности:

Лицензионное ПО

- 1С предприятие 8.1,
- 1С предприятие 8.2,
- АBBYY Lingvo x3,
- MV FoxPro 9.0,
- Visual Studio 2013,
- Kaspersky Endpoint Security 10 for windows,
- КонсультантПлюс
- MV Studio 2010 Express,
- Microsoft Access 2013
- Project Expert
- Audit Expert

- **Свободно распространяемое ПО, установленное в компьютерных классах**
- Adobe Reader xi,
- DBurnerXP, GIMP 2,
- Inkscape,
- 7-zip,
- Crystal Player,
- Expert Systems,
- Far Manager 3 x64,
- Free Pascal,
- FreeCommander,
- Google Chrome,
- Yandex,
- Java,
- Java Development Kit,
- K-Lite Codec Pack,
- Lazarus,
- Microsoft Silverlight,
- Microsoft XNA Game Studio 4.0 Refresh,
- NetBeans,
- Notepad++,
- OpenOffice 4.4.1,
- PascalABC.NET,
- PhotoScape,
- QuickTime,
- Ralink Wireless,
- Scratch,

- SharePoint,
- VIA,
- WinDjView,
- Алгоритм,
- Бизнес пак

-перечень программного обеспечения (системы тестирования, профессиональные пакеты прикладных программ, программы-тренажеры, программы-симуляторы)

-перечень информационных справочных систем (ЭБС Книгафонд, «Гарант», «Консультант»);

-<http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – это крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, экономики, управления и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 12 млн. научных статей и публикаций. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 1900 российских научно-технических, экономических, гуманитарных журналов, в том числе более 900 журналов в открытом доступе. Электронная научная библиотека «e-library» это полнотекстовый доступ к научным журналам с глубиной архива 10 лет. Доступ осуществляется по IP адресам университета.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Кабинет по дисциплине «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве», адрес (месторасположение) учебного кабинета для проведения практических занятий: 38.02.04, Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, просп. А. Акушинского, 20. Учебный корпус №1. Этаж 1. Помещение № 3.1.

2. Технические средства обучения: цифровой проектор, аудио-система, персональный компьютер с доступом к сети интернет, к корпоративной сети вуза, к электронным библиотечным системам: «Книгафонд», «Университетская библиотека онлайн».

3. Материально-технические средства: столы ученические в количестве 16шт., стулья – 16шт.

4. Таблицы по микробиологии.

5. Комплект карточек.

6. Комплекты тестовых заданий.

7. Комплекты лабораторных работ по изучаемым разделам.

8. Комплект учебно-наглядных пособий (баннеров) по дисциплине.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. В связи с заключением договора № 57-09/17 об оказании информационных услуг от 18 сентября 2017 года с ООО «Директмедиа Дистрибьюшн» по представлению доступа к основному фонду электронно-библиотечной системы «Книгафонд», в раздел 6 рабочей программы «Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины» внесены изменения и реквизиты договора на 2017/18 учебный год с поставщиком, обеспечивающим доступ к ЭБС «Книгафонд».

«Согласовано»

Председатель Учебно-методического совета ДГУНХ, д.э.н.,

профессор Казава Н.Ю. _____ 2017г.

Руководитель ООП СПО, Атаева Т.А. _____ 2017г.

Зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин

Умарова Ю.А. _____ 2017г.