

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебной работе
_____ Э.Ю. Майкова
« ____ » _____ 202_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений
Блока 1 «Дисциплины (модули)»

«Валеология и здоровое питание»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания

Тип задач профессиональной деятельности – технологический

Форма обучения – очная и заочная

Химико-технологический факультет
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Тверь 202_

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы:
профессор кафедры БХС

А.И. Сидоров

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БХС
« ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

М.Г. Сульман

Согласовано:
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А. Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Валеология и здоровое питание» является усвоение базовых теоретических и практических знаний по обеспечению и сохранению здоровья и закономерностям здорового образа жизни.

Задачами дисциплины являются:

- формирование знаний о строении человеческого организма, основных факторах риска возникновения заболеваний, основных требованиях к здоровому образу жизни человека, взаимосвязи физического, психического и социального здоровья человека;

- формирование способности определять количественный уровень здоровья, анализировать данные о здоровье человека с целью эффективной профилактики заболеваний;

- формирование навыков профилактики и коррекции привычек, наносящих ущерб здоровью.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 ОП ВО. Для изучения курса требуются знания, полученные студентами при изучении дисциплин: «Гигиена пищи», «Микробиология продуктов питания», «Пищевая химия».

Знания, полученные в данном курсе необходимы для последующего изучения таких дисциплин учебного процесса, как «Основы безопасности пищевой продукции», «Современные технологии пищевых производств», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Приобретенные знания в рамках данной дисциплины необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:

ПК-2. Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:

ИПК-2.4. *Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.*

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

Знать:

З1.1. Основы микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

Уметь:

У1.1. Использовать знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

Иметь опыт практической подготовки:

ПП.1.1. В использовании знаний в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	2	72
Аудиторные занятия (всего)		45
В том числе:		
Лекции		15
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		27
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим занятиям		14
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		13
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		30
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1б. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	2	72
Аудиторные занятия (всего)		6
В том числе:		
Лекции		4
Практические занятия (ПЗ)		2
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		62+4(зач)

В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Другие виды самостоятельной работы: - изучение теоретической части дисциплины - подготовка к практическим занятиям		30 10
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет)		22+4(зач)
Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (экзамен)		не предусмотрен
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		2
В том числе:		
Курсовая работа		не предусмотрена
Курсовой проект		не предусмотрен
Расчетно-графические работы		не предусмотрены
Практические занятия (ПЗ)		2
Лабораторные работы (ЛР)		не предусмотрены

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Основные понятия валеологии. Место валеологии в системе наук	12	3	6	-	3
2	Факторы, влияющие на здоровье	20	4	8	-	8
3	Валеологический анализ здоровья и болезни	20	4	8	-	8
4	Основы здорового питания	20	4	8	-	8
Всего на дисциплину		72	15	30	-	27

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

№	Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1	Основные понятия валеологии. Место валеологии в системе наук	9	1	-	-	7+1(зач)
2	Факторы, влияющие на здоровье	17	1	-	-	15+1(зач)
3	Валеологический анализ здоровья и болезни	23	1	1	-	20+1(зач)
4	Основы здорового питания	23	1	1	-	20+1(зач)
Всего на дисциплину		72	4	2	-	62+4(зач)

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ ВАЛЕОЛОГИИ. МЕСТО ВАЛЕОЛОГИИ В СИСТЕМЕ НАУК»

Термин «валеология». Проблема валеологии. Предмет валеологии. Метод валеологии. Объект валеологии. Цель и задачи валеологии. Взаимосвязь валеологии с медициной и гигиеной. Предпосылки возникновения валеологии. Место валеологии в системе наук. Классификация валеологии.

МОДУЛЬ 2 «ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ЗДОРОВЬЕ»

Валеологический анализ факторов здоровья. Генетические факторы, влияющие на здоровье. Наследственные заболевания, их виды. Влияние здоровья родителей на здоровье детей. Влияние окружающей среды на здоровье человека. Влияние медицинского обеспечения на здоровье человека. Медицинская профилактика заболеваний. Проблемы российской медицины. Медицинские подходы к здоровью. Влияние условий и образа жизни на здоровье человека. Понятие «здоровый образ жизни». Структура здорового образа жизни. Оценка здорового образа жизни.

МОДУЛЬ 3 «ВАЛЕОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ЗДОРОВЬЯ И БОЛЕЗНИ»

Классификации понятия «здоровье». Противопоставление здоровья и болезни. Аспекты здоровья. Классификация состояний организма. Критерии здоровья. Понятие нормы. Уровень здоровья и методы его определения. Признаки оценки здоровья. Эволюционные предпосылки двигательной активности. Гипокинезия. Гиподинамия. Методологические предпосылки физической культуры. Физическая культура и спорт. Двигательные навыки и этапы их формирования. Степень автоматизации. Двигательные качества (сила, быстрота, выносливость, ловкость и гибкость).

МОДУЛЬ 4 «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Общее представление о здоровом питании. Государственная политика РФ в области здорового питания. Индивидуальные особенности питания. Социально-психологические факторы и их влияние на режим питания. Половые, возрастные и социальные различия в режиме питания. Влияние внешних факторов на режим питания. Роль здорового питания в профилактике стресса. Рациональное питание как фактор здорового образа жизни. «Роль пищевых привычек в статусе здоровья. Принципы сбалансированного питания. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп взрослого населения. Методы гигиенической оценки адекватности питания. Режим питания. Составление пищевых рационов.

5.3. Лабораторные работы

Учебным планом лабораторные работы не предусмотрены.

5.4. Практические занятия ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: Ознакомление с основными понятиями валеологии и местом валеологии в системе наук	Взаимосвязь валеологии с медициной и гигиеной. Место валеологии в системе наук. Классификация валеологии. Семинар. Контрольный опрос.	6
Модуль 2 Цель: Анализ факторов, влияющие на здоровье	Валеологический анализ факторов здоровья. Генетические факторы, влияющие на здоровье. Наследственные заболевания, их виды. Влияние условий и образа жизни на здоровье человека. Понятие «здоровый образ жизни». Семинар. Контрольный опрос.	8
Модуль 3 Цель: Валеологический анализ здоровья и болезни	Аспекты здоровья. Классификация состояний организма. Критерии здоровья. Понятие нормы. Уровень здоровья и методы его определения. Эволюционные предпосылки двигательной активности. Гипокинезия. Гиподинамия. Методологические предпосылки физической культуры. Семинар. Контрольный опрос.	8
Модуль 4 Цель: Формирование знаний об основах здорового питания	Индивидуальные особенности питания. Половые, возрастные и социальные различия в режиме питания. Влияние внешних факторов на режим питания. Рациональное питание как фактор здорового образа жизни. Семинар. Контрольный опрос.	8

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3б. Тематика, форма практических занятий (ПЗ) и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цели практических занятий	Примерная тематика занятий и форма их проведения	Трудоемкость в часах
Модуль 3 Цель: Валеологический анализ здоровья и болезни	Аспекты здоровья. Классификация состояний организма. Критерии здоровья. Понятие нормы. Уровень здоровья и методы его определения. Эволюционные предпосылки двигательной активности. Гипокинезия. Гиподинамия. Методологические предпосылки физической культуры. Семинар. Контрольный опрос.	1
Модуль 4 Цель: Формирование знаний об основах здорового питания	Индивидуальные особенности питания. Половые, возрастные и социальные различия в режиме питания. Влияние внешних факторов на режим питания. Рациональное питание как фактор здорового образа жизни. Семинар. Контрольный опрос.	1

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Основными целями самостоятельной работы бакалавров является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых, рациональных и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, к текущему контролю успеваемости; подготовке к зачету.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются задания на практические занятия. Студенты выполняют задания в часы СРС в течение семестра в соответствии с освоением учебных разделов. Защита выполненных заданий производится поэтапно в часы практических занятий. Оценивание осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного задания.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Вайнер, Э.Н. Валеология : учебник для вузов / Э.Н. Вайнер. - Москва : Флинта : Наука, 2005. - 414 с. : ил. - (Здоровый образ жизни). - Текст : непосредственный. - ISBN 5-89349-329-X (Флинта) : 152 p. - (ID=47514-30)

2. Масияускене, О.В. Валеология : учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / О.В. Масияускене, Ж.Г. Муравянникова. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 251 с. - (Медицина). - Библиогр. : с. 247 - 248. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-222-14094-9 : 90 p. 90 к. - (ID=77531-30)

7.2. Дополнительная литература по дисциплине

1. Прохорова, Э.М. Валеология : учеб. пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" : в составе учебно-методического комплекса / Э.М. Прохорова; Российский государственный университет туризма и сервиса. - М. : Инфра-М, 2011. - 253, [1] с. : табл. - (Высшее образование). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-16-003569-7 : 179 p. 85 к. - (ID=86452-6)

2. Хаснутдинов, Н. Ш. Валеология : учебно-методическое пособие / Н. Ш. Хаснутдинов, А. С. Назаренко. — Казань : Поволжский ГУФКСиТ, 2017. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154945> (дата обращения: 28.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.- (ID=154547-0)

3. Основы валеологии : учебно-методическое пособие / составитель В. Г. Акчурин. — Уфа : БашГУ, 2020. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179919> (дата обращения: 28.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. (ID=154548-0)

4. Дудченко, З. Ф. Валеология: Электронное учебное пособие : учебное пособие / З. Ф. Дудченко. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2008. — 150 с. — ISBN 978-5-94048-000-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63751> (дата обращения: 28.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. (ID=154546-0)

7.3. Методические материалы

1. Практические занятия по дисциплине "Валеология" для студентов специальности 100103 – Социально-культурный сервис и туризм : в составе учебно-методического комплекса / сост. Б.Б. Тихонов ; Тверской гос. техн. ун-т, Каф. БТиХ. - Тверь : ТвГТУ, 2012. - (УМК-П). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/90424> . - (ID=90424-1)

2. Учебно-методический комплекс дисциплины "Валеология и здоровое питание" направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3++ / Каф. Биотехнологии, химии и стандартизации ; сост. А.И. Сидоров. - 2022. - (УМК). - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130521> . - (ID=130521-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

Microsoft Office 2007 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.5. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭК ТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ": сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-

технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНиПы и др.]. Диск 1, 2, 3, 4. - М.:Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст: электронный. - 119600 p. – (105501-1)

9. База данных учебно-методических комплексов: <https://lib.tstu.tver.ru/header/umk.html>

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130521>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Валеология и здоровое питание» используются современные средства обучения, возможна демонстрация лекционного материала с помощью проектора. Аудитория для проведения лекционных занятий, проведения защит и презентаций курсовых работ оснащена современной компьютерной и офисной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно-правовой поисковой системой, имеющей выход в глобальную

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Учебным планом экзамен по дисциплине не предусмотрен.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

1. Вид промежуточной аттестации в форме зачета.

Вид промежуточной аттестации устанавливается преподавателем:

по результатам текущего контроля знаний и умений обучающегося без дополнительных контрольных испытаний;

по результатам выполнения дополнительного итогового контрольного испытания при наличии у студентов задолженностей по текущему контролю.

2. При промежуточной аттестации без выполнения дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке описываются критерии проставления зачёта:

«зачтено» - выставляется обучающемуся при условии выполнения им всех контрольных мероприятий: посещение лекций в объеме не менее 80% контактной работы с преподавателем, выполнения и защиты лабораторных работ.

При промежуточной аттестации с выполнением заданий дополнительного итогового контрольного испытания студенту выдается билет с вопросами и задачами.

Число заданий для дополнительного итогового контрольного испытания - 20.

Число вопросов – 3 (2 вопроса для категории «знать» и 1 вопрос для категории «уметь»).

Продолжительность – 60 минут.

3. Шкала оценивания промежуточной аттестации – «зачтено», «не зачтено».

4. Критерии выполнения контрольного испытания и условия проставления зачёта:

для категории «знать» (бинарный критерий):

ниже базового - 0 балл;

базовый уровень – 1 балла;

критерии оценки и ее значение для категории «уметь» (бинарный критерий):

отсутствие умения – 0 балл;

наличие умения – 1 балла.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

5. Для дополнительного итогового контрольного испытания студенту в обязательном порядке предоставляется:

база заданий, предназначенных для предъявления обучающемуся на дополнительном итоговом контрольном испытании (типовой образец задания приведен в Приложении);

методические материалы, определяющие процедуру проведения дополнительного итогового испытания и проставления зачёта.

6. Задание выполняется письменно и с использованием ЭВМ.

7. База заданий, предъявляемая обучающимся на зачете.

1) Термин «валеология».

2) Проблема валеологии.

3) Предмет валеологии.

4) Метод валеологии.

5) Объект валеологии.

6) Цель и задачи валеологии.

7) Взаимосвязь валеологии с медициной и гигиеной.

8) Предпосылки возникновения валеологии.

9) Место валеологии в системе наук.

10) Классификация валеологии.

11) Валеологический анализ факторов здоровья.

12) Генетические факторы, влияющие на здоровье.

13) Наследственные заболевания, их виды.

14) Влияние здоровья родителей на здоровье детей.

15) Влияние окружающей среды на здоровье человека.

16) Влияние медицинского обеспечения на здоровье человека.

17) Медицинская профилактика заболеваний.

18) Проблемы российской медицины.

19) Медицинские подходы к здоровью.

20) Влияние условий и образа жизни на здоровье человека.

21) Понятие «здоровый образ жизни».

22) Структура здорового образа жизни.

- 23) Оценка здорового образа жизни.
- 24) Классификации понятия «здоровье».
- 25) Противопоставление здоровья и болезни.
- 26) Аспекты здоровья.
- 27) Классификация состояний организма.
- 28) Критерии здоровья.
- 29) Понятие нормы.
- 30) Уровень здоровья и методы его определения.
- 31) Признаки оценки здоровья.
- 32) Эволюционные предпосылки двигательной активности.
- 33) Гипокинезия.
- 34) Гиподинамия.
- 35) Методологические предпосылки физической культуры.
- 36) Физическая культура и спорт.
- 37) Двигательные навыки и этапы их формирования.
- 38) Степень автоматизации.
- 39) Двигательные качества (сила, быстрота, выносливость, ловкость и гибкость).
- 40) Общее представление о здоровом питании.
- 41) Государственная политика РФ в области здорового питания.
- 42) Индивидуальные особенности питания.
- 43) Социально-психологические факторы и их влияние на режим питания.
- 44) Половые, возрастные и социальные различия в режиме питания.
- 45) Влияние внешних факторов на режим питания.
- 46) Роль здорового питания в профилактике стресса.
- 47) Рациональное питание как фактор здорового образа жизни.
- 48) «Роль пищевых привычек в статусе здоровья».
- 49) Принципы сбалансированного питания.
- 50) Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп

Преподаватель имеет право после проверки письменных ответов задавать студенту в устной форме уточняющие вопросы в рамках задания, выданного студенту.

9.3.Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

Учебным планом не предусмотрены.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студенты перед началом изучения дисциплины ознакомлены с системами кредитных единиц и балльно-рейтинговой оценки.

Студенты, изучающие дисциплину, обеспечиваются электронными изданиями или доступом к ним, учебно-методическим комплексом по

дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, всех видов самостоятельной работы.

В учебный процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Содержание рабочих программ дисциплин ежегодно обновляется протоколами заседаний кафедры по утвержденной «Положением о структуре, содержании и оформлении рабочих программ дисциплин по образовательным программам, соответствующим ФГОС ВО с учетом профессиональных стандартов» форме.

Приложение

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Валеология и здоровое питание»
Семестр 6

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:
Взаимосвязь валеологии с медициной и гигиеной.
2. Задание для проверки уровня «знать» – 0 или 1 балл:
Влияние окружающей среды на здоровье человека.
3. Задание для проверки уровня «уметь» – 0 или 1 балл:
Составлять пищевые рационы для населения с III группой физической
нагрузки

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман