

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:24:29

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Содержание

Введение	3
Общая характеристика самостоятельной работы студента	3
План-график выполнения СРС по дисциплине	4
Контрольные точки и виды отчетности по ним	4
Методические рекомендации по изучению теоретического материала	4
Вопросы для собеседования	5
Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания	10
Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	11
Методические указания по подготовке к экзамену	12
Список рекомендуемой литературы	12

Введение

Цель и задачи освоения дисциплины – формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания;

– освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питании как здорового, так и больного человека;

– формирование у студентов общеобразовательных и профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Основные задачи дисциплины:

– создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;

– владение способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

– владение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

– овладение принципами организации функционального, лечебно-профилактического и лечебного питания.

– изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Физиология питания».

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

Самостоятельная работа по дисциплине «Физиология питания» заключается в подготовке к практическим работам и зачету с оценкой.

Самостоятельная работа состоит в подготовке к практическим работам, подготовке презентаций и доклада по ним. После лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, её проблематика и практическая значимость, обучающимся выдаются возможные темы презентаций в рамках проблемного поля дисциплины, из которых они выбирают тему своего доклада, при этом обучающимся может быть предложена своя тематика. Бакалавры готовят принтерный вариант доклада, делают по нему презентацию и доклад перед коллегами в группе. Обсуждение доклада происходит в диалоговом режиме между обучающимися бакалаврами, бакалаврами и преподавателем, но без его доминирования. Такая интерактивная технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, рефлексии критического мышления, самопрезентации, умений вести дискуссию, отстаивать свою позицию и аргументировать её, анализировать и синтезировать изучаемый материал, акцентировано представлять его аудитории. Качество презентации (ее структура, полнота, новизна, количество используемых источников, самостоятельность подготовки, степень оригинальности и инновационности предложений, обобщений и выводов), а также уровень доклада (акцентированность, последовательность, убедительность, использование специальной терминологии) учитываются в системе балльно-рейтингового контроля и итоговой оценке по дисциплине.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

Код	Формулировка:
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Знать: инновационные знания в области технологии производства продуктов питания Уметь: определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания

2. План-график выполнения СРС по дисциплине

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-5	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по практическим работам №1-9	Отчет (письменный)	0,54	0,06	0,6
ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	Конспект	Собеседование	65,61	7,29	72,9
Итого за 5 семестр				66,15	7,35	73,5

3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-18	1-3	1-2	1-2	1-4
2	Практическая работа 1,2	1,2,3	1,2	1,2	1,2,3,4

4.1 Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Физиология питания»

1. История развития науки о питании.
2. Критерии здоровья населения.
3. Какие факторы, определяют среднюю продолжительность жизни современного человека?
4. Какие болезни, обусловленные современной цивилизацией, вы знаете?
5. Роль питания в поддержании здоровья человека.

Тема 2. Строение и функции пищеварительной системы человека.

1. Топография расположения органов пищеварения человека.
2. Строение ротовой полости, ее функции.
3. Строение пищевода и его функции.
4. Строение и функции желудка.
5. Строение и функции кишечника человека.

Тема 3 Строение и функции сердечнососудистой системы человека.

1. Строение сердца и кровеносных сосудов.
2. Работа сердца.
3. Строение большого и малого кругов кровообращения,
4. Строение лимфатической системы
5. Значение лимфатической системы в процессе обеспечения организма человека питательными веществами.

Тема 4 Строение и функции дыхательной системы человека

1. Строение органов дыхания и их значение в энергетическом обмене.
2. Воздухообмен в легких, бронхах, тканях.
3. Роль гемоглобина в газообмене.
4. Работа легких и ее значение в процессе дыхания.
5. Значение дыхательной системы в процессе обеспечения организма человека питательными веществами.

Тема 5. Строение, функции и роль нервной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Топография расположения эндокринных желез в организме человека, их строение и функция
2. Какие отделы центральной системы человека задействованы в процессе пищеварения?
3. Строение головного мозга человека.
4. Строение спинного мозга человека
5. Строение периферической нервной системы человека.

Тема 6. Строение, функции и роль гуморальной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Топография расположения эндокринных желез в организме человека, их строение и функция
2. Какие отделы центральной системы человека задействованы в процессе пищеварения?
3. Строение головного мозга человека.
4. Строение спинного мозга человека
5. Строение периферической нервной системы человека.

Тема 7. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.

1. Обмен белков в организме человека.
2. Функции белков в организме человека.
3. В чем состоит транспортная функция белков?
4. В чем состоит энергетическая функция белков?
5. Понятие об азотистом балансе. Физиологический минимум белка

Тема 8. Жиры, их источники, функции, энергетическая ценность.

1. Классификация и роль жиров в организме человека.
2. Энергетическая и пластическая ценность жиров. Понятие биологической эффективности.

Тема 9. Углеводы, их источники, функции, энергетическая ценность.

1. Классификация и роль углеводов в организме человека.
2. Энергетическая ценность углеводов.
3. Приведите примеры моносахаров и полисахаров, их источники.

Тема 10. Минеральные соединения. Источники. Значение для организма человека

1. Центральное звено регуляции процесса пищеварения. Структура пищеварительного центра.
2. Минеральные соединения в регуляции процесса пищеварения.
3. Минеральные соединения в регуляции процесса пищеварения в ротовой полости.
4. Минеральные соединения в местном уровне регуляции процесса пищеварения в желудке.
5. Минеральные соединения в местном уровне регуляции процесса пищеварения в двенадцатиперстной кишке.

Тема 11. Витамины. Источники. Значение для организма человека

1. Какие соединения называются витаминами, их значение для организма человека.
2. Значение витамина «С» в обмене веществ, его источники. Симптомы проявления недостаточности и избыточности витамина «С» в организме человека.
3. Назовите жирорастворимые и водорастворимые витамины, их источники для организма человека.
4. Что такое авитаминоз и гиперавитаминоз, их проявление в организме человека.
5. Какое значение для организма человека имеет витамин «Д», его источники.

Тема 12. Принципы сбалансированного питания.

1. Основные положения теории сбалансированного питания.
2. Понятия пищевой и биологической полноценности белков.
3. Каким образом производят расчет энергетической ценности пищевых продуктов?
4. Назовите основные группы населения в зависимости от их физической нагрузки.
5. Какова среднесуточная потребность человека в зависимости от физических затрат.

Тема 13. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования.

1. Особенности современной пирамиды здорового питания
2. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования
3. Области здорового питания программ: Преодоление дефицита железа
4. Области здорового питания программ: Преодоление дефицита йода
5. Области здорового питания программ: Преодоление дефицита селена

Тема 14. Принципы составления рационов питания для различных групп населения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Принципы составления рационов питания для людей физического труда.
2. Особенности питания лиц умственного труда
3. Особенности питания детей и подростков
4. Пути удовлетворения потребностей пожилых людей в пищевых веществах.
5. Рекомендуемые средние нормы белков, жиров и углеводов в суточном рационе.

Тема 15 Режим питания. Особенности питания детей и подростков

1. Требования к составлению режима питания.
2. Понятие и основные принципы режима питания.
3. Особенности питания детей дошкольного возраста
4. Особенности питания детей младшего школьного возраста в школах
5. Особенности питания подростков в школах

Тема 16. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Основные пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания.
2. Пути улучшения пищевой ценности продукции
3. Обогащение пищевых продуктов
4. Характеристика обогатителей
5. Характеристика продукта – носителя.
6. Продукты массового потребления, доступные для всех групп детского и взрослого населения и используемые в повседневном питании
7. Эффективность обогащенных продуктов и их безвредность?
8. Обогащение пищевых продуктов на потребительские свойства этих продуктов?

Тема 17. Категории функционального питания.

1. Специализированные пищевые продукты (продукты питания для детей),
2. Специализированные пищевые продукты для беременных и кормящих женщин,
3. Специализированные пищевые продукты для спортсменов,
4. Специализированные пищевые продукты для пожилых людей,
5. Специализированные пищевые продукты лиц экстремальных профессий: подводников, альпинистов, космонавтов и др.).
6. Категории функционального питания

Тема 18. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием

1. Каковы различия между диетическим и лечебным питанием?
2. Каковы различия между диетическим и функциональным питанием?

Повышенный уровень

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Физиология питания»

1. Значение знаний о строении и функционировании пищеварительной системы для правильного питания.
2. Значение для профессиональной деятельности основных сведений об анатомии и физиологии систем организма, связанных с питанием.
3. Современное определение понятий: гомеостаз, пищеварение.
4. Современное определение понятий: пищевые продукты, голод, аппетит.

5. Значение знаний о нервно-гуморальной регуляции процесса пищеварения для правильного питания.

Тема 2. Строение и функции пищеварительной системы человека.

1. Назовите слюнные железы организма человека, каков состав их секрета и его значение в процессе пищеварения.
2. Какой состав имеет пищеварительный сок желудка? Его роль в процессе пищеварения.
3. Какие ферменты содержатся в пищеварительном соке двенадцатиперстной кишки, их значение в процессе пищеварения.
4. Какое pH имеет пищеварительный сок отделов пищеварительного тракта и почему?
5. Значение в процессе пищеварения печени и поджелудочной железы.

Тема 3 Строение и функции сердечнососудистой системы человека.

1. Как влияет повышение концентрации жира в артериальной крови (повышение ее свертываемости, закупорка мелких сосудов, усиление отложения жира в организме).
2. Позволяет ли определение холестерина в крови судить о функции печени?
3. Как влияет интенсивная физическая и умственная работа на функцию кровеносных сосудов?

Тема 4 Строение и функции дыхательной системы человека

1. Роль легких в обмене всосавшегося жира.
2. Наряду с клетками, обеспечивающими газообмен, в легких есть особые клетки, которые обладают способностью захватывать жир. Как называются эти клетки?
3. Функции гистиоцитов?
4. Почему жителям северных областей рекомендуют включать зимой в рацион относительно большое количество жира?

Тема 5. Строение, функции и роль нервной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Назовите гормоны, участвующие в процессе пищеварения, в каких органах они синтезируются и какое значение имеют?
2. Какие гормоны синтезируются в пищеварительном тракте человека? Их значение для процесса пищеварения.
3. Какое строение имеет симпатическая нервная система и ее роль в процессе пищеварения?
4. Какое строение имеет парасимпатическая нервная система и ее роль в процессе пищеварения?
5. Роль гормонов гипофиза в регуляции эндокринных желез?

Тема 6. Строение, функции и роль гуморальной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Какие нейротрансмиттеры выделяются «абдоминальным мозгом», их значение в процессе пищеварения.
2. Какие нейропептиды выделяются «абдоминальным мозгом», их значение в процессе пищеварения.
3. Назовите гастроинтестинальные гормоны, их роль в процессе пищеварения.
4. Назовите химические стимуляторы нервных окончаний в желудочно-кишечном тракте, их значение в процессе пищеварения.
5. Механизмы регуляции сокоотделения в желудочно-кишечном тракте.

Тема 7. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.

1. Какие белки называются полноценными? Приведите примеры источников полноценных белков.
2. Назовите незаменимые аминокислоты, их источники для организма человека и их значение.
3. Назовите заменимые аминокислоты, их источники для организма человека и их значение.
4. Баланс белка в организме человека.
5. Что такое отрицательный и положительный азотистый баланс?

Тема 8. Жиры, их источники, функции, энергетическая ценность.

1. Регуляция жирового обмена.
2. Взаимосвязь обмена углеводов, белков и жиров.

Тема 9. Углеводы, их источники, функции, энергетическая ценность.

1. Приведите примеры дисахаров, из каких мономеров они состоят, их источники, значение для организма человека.
2. Пектиновые вещества, их источники и значение в метаболизме.
3. Механизмы регуляции углеводного обмена в организме человека.

Тема 10. Минеральные соединения. Источники. Значение для организма человека

1. Сбалансированность минеральных элементов для усвоения их организмом.
2. Соотношение кальция и фосфора, кальция и магния в рационах взрослого населения
3. Почему химическая структура пищи должна максимально соответствовать ферментным пищеварительным системам организма (правило соответствия)

Тема 11. Витамины. Источники. Значение для организма человека

1. Механизм регуляции метаболизма в организме человека с участием витаминов.
2. Каким витамином является фолиевая кислота, ее роль в организме человека.
3. Каким витамином является токоферол, его роль в организме человека.
4. Каким витамином является ретинол его роль в организме человека.
5. Каким витамином является кальциферол, его роль в организме человека.

Тема 12. Принципы сбалансированного питания

1. Зависимость физиологических потребностей в энергии от физической нагрузки различных групп населения.
2. Теория сбалансированного питания академика А.А. Покровского.
3. Теория адекватного питания, предложенная академиком А.М. Уголевым
4. Принципы и суть концепции функционального питания.
5. Концепция направленного (целевого) питания, ее суть и значение в сбалансированном питании.

Тема 13. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования.

1. Области здорового питания программ: Витаминизация пищи
2. Питание спортсменов
3. Характеристика микронутриентов: витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, β -каротин, используемые для обогащения пищевых продуктов
4. Характеристика минеральных веществ, используемых для обогащения пищевых продуктов
5. Йод, железо и кальций. В каких случаях следует их использовать в обогащении пищевых продуктов.

Тема 14. Принципы составления рационов питания для различных групп населения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Назовите основные концепции здорового питания, их суть.
2. Назовите основные критерии разработки норм питания.
3. Принципы расчета норм питания для различных групп населения.
4. Современная концепция оптимального питания человека.
5. Современная концепция индивидуального питания ее суть и критерии.

Тема 15 Режим питания. Особенности питания детей и подростков

1. Каков удельный вес белков в суточном рационе детей и подростков
2. Какова оптимальная сбалансированность полиненасыщенных жирных кислот: ПНЖК % (в том числе соотношение ПНЖК омега-3 : омега-6)
3. Удельный вес углеводов в суточном рационе питания взрослого человека
4. Перечислите категории, входящие в понятие «Режим питания»
5. Каково физиологическое значение фиксированного времени приема?

Тема 16. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Пищевой статус (состояние питания, алиментарный статус, нутриционный статус)
2. Оценка пищевого статуса
3. Как проводят оценку пищевой адекватности (на основании каких показателей)
4. Обычный пищевой статус
5. Оптимальный пищевой статус
6. Генетически модифицированные источники пищи (ГМИ)
7. Генетически модифицированный организм
8. Трансгенные организмы
9. История генной инженерии

Тема 17. Категории функционального питания.

1. Биохимические критерии адекватности питания

Тема 18. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием

1. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – продукты для лиц, работающих на вредных производствах
2. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – для проживающих в экологически неблагоприятных условиях
3. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – при заболеваниях или предрасположенных к ним (диабет, ожирение).
4. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – при заболеваниях или предрасположенных к ним (атеросклероз и др.).
5. Могут ли лечебно-профилактические и профилактические продукты быть использованы здоровыми людьми для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и др.

4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания

Процедура проведения оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам 1-18 дисциплины «Физиология питания». Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-5 компетенции. При подготовке к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режи-

ме. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он свободно справляется с применением специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но допускает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области применения специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим работам.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических работ является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков в области физиологии питания.

Подготовку к практическим работам следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим работам способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков в области физиологии питания.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

– работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он свободно справляется с применением специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но допускает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области применения специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

6. Методические указания по подготовке к экзамену

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

7 Список рекомендуемой литературы

7.1. Перечень основной литературы:

1. Теплов, В.И. Физиология питания: учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 2-е изд. – М: Дашков и Ко, 2009. – 452 с.
2. Бакуменко, О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8
3. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: [учебник] / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. – М: ДеЛи принт, 2013. – 352 с. – На учебнике гриф: Рек.УМО. – Прил.: с. 276-318. – Библиогр.: с. 341-346. – ISBN 978-5-94343-203-3

7.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. – СПб: ГИОРД, 2013. – 528 с.
2. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания: сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М: ДеЛи принт, 2013. – 808 с.

7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
2. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
3. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
4. <http://www.complexdor.ru> – База нормативной и технической документации